
Ioan · Lanceri
Med · Prof





CHIMIE MÉDICINALE.

TOME PREMIER.

Sint tibi Pharmaca memoratu facilia ; & ſimplicium facultates notæ tibi ſint ; tùm compoſitorum deſcriptorum vires & horum formulæ ; quotupliciter & quomodò in ſingulis ſe habeant : hoc enim in Medicinâ initium, medium & finis.
Hippocrate, *Lib. de Elegantiâ.*

CHIMIE MÉDICINALE,

CONTENANT

La Maniere de préparer les Remedes les plus usités,

ET

La Méthode de les employer pour la guérison des Maladies.

Par M. MALOUIN, *de l'Académie Royale des Sciences, Docteur & ancien Professeur de Pharmacie en la Faculté de Médecine de Paris, & Censeur Royal.*

TOME PREMIER.

Ex Lib. Hieronymi Glazer M.D. et Prof.



A PARIS,

Chez D'HOURY pere, Imprimeur-Libraire de Monseigneur le Duc D'ORLEANS, rue de la vieille Bouclerie.

M. D. CC. L.

AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE DU ROI.



A MONSEIGNEUR LE COMTE D'ARGENSON, MINISTRE ET SECRETAIRE D'ETAT, DE LA GUERRE, &c, HONORAIRE DES ACADE'MIES &c.



MONSEIGNEUR,

LA Chimie qui a tenu rang parmi vos Études, est le sujet de ce Livre ; & j'y envisage

cette Science par l'utilité dont elle est, en procurant aux Hommes des secours réels, pour la conservation de leur vie.

Tout Ouvrage qui tend à l'utilité publique, a quelque droit de paroître sous vos Auspices : la protection dont vous honorez les Gens de Lettres, est une suite de votre goût pour les Sciences, & de votre amour pour le bien public ; né d'une Maison illustre, ces qualités si essentielles à l'Homme d'Etat, vous sont héréditaires.

Mais ce qui ſuffiroit ſeul à votre gloire, c'eſt la confiance intime dont vous honore SA MAJESTÉ, *& que votre attachement particulier pour ſa Perſonne, & pour la gloire de ſon Régne, vous a ſi juſtement acquiſe.*

Je ſuis avec le plus profond reſpect,

MONSEIGNEUR,

Votre très-humble,
& très-obéiſſant ſerviteur, MALOUIN.

APPROBATION de Meſſieurs les Doyen & Docteurs Régens de la Faculté de Médecine en l'Univerſité de Paris.

NOUS ſouſſignés Docteurs-Régens de la Faculté de Médecine en l'Univerſité de Paris, nommés par ladite Faculté pour examiner le Livre intitulé : *Chimie Medicinale, contenant la maniere de, &c.* par M. MALOUIN notre Confrere, avons reconnu que l'Auteur, après avoir donné des preuves de la profondeur de ſes connoiſſances dans la Chimie, ſoit par les Leçons qu'il en a faites au Jardin Royal, n'étant que Bachelier, ſoit par ſon Livre publié en 1734, fait voir aujourd'hui qu'il ſçait mettre les réſultats de ſa Théorie & de ſes Expériences, à la portée de ceux qui ſeroient le moins verſés dans cet Art.

Nous aſſurons de plus, que les Obſervations où il veut bien entrer dans les plus petits détails, concernant les choſes les plus communes, &

souvent les plus négligées, peuvent être à ceux qui y feront attention, d'une grande utilité pour la conservation de la santé, & la guérison des maladies. A Paris, ce 27 Juin 1750. *Signés*, FALCONET, Médecin Consultant du Roi; BARON.

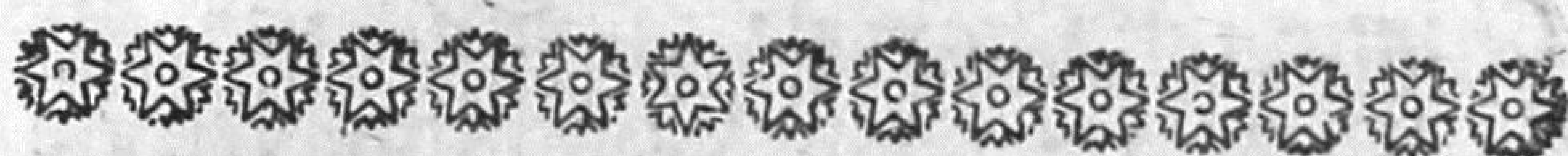
OUY le rapport de Messieurs Falconet & Baron, Docteurs-Régens de notre Faculté, Commissaires nommés pour examiner le Livre qui a pour Titre: *Chimie Médicinale, &c.* consens pour la Faculté que ledit Livre soit imprimé. Fait aux Ecoles de Médecine de Paris, ce premier Juillet 1750. *Signé*, J. B. T. MARTINENQ, Doyen de la Faculté de Médecine de Paris.

****

APPROBATION de Messieurs les Professeurs en Pharmacie.

NOUS soussignés Docteurs-Régens de la Faculté de Médecine en l'Université de Paris, & Professeurs en Pharmacie, avons lû avec beaucoup de plaisir le Livre intitulé,

Chimie Médicinale, *&c.* par M. MALOUIN notre Confrere. On ne ſçauroit trop louer le zéle de l'Auteur, pour ce qui peut aſſurer la bonne Pratique, & concourir au progrès de la Pharmacie : c'eſt le but qu'il paroît s'être propoſé dans ſa Chimie Médicinale, où il a judicieuſement retranché tout ce qui eſt ſuperflu & de ſimple ſpéculation dans la plûpart des Livres qui traitent de la même matiere ; c'eſt pourquoi nous penſons que cet Ouvrage qui eſt de pure pratique, tant pour la compoſition des Remedes, que pour leurs uſages, ſera reçu très-favorablement du Public. A Paris, ce 12 Juillet 1750. *Signés*, MERY ; BOYER, Médecin ordinaire du Roi.



AVERTISSEMENT.

LES Remedes qu'on ne voit point annoncés dans les Tables des Chapitres de ce Livre, sont indiqués dans celle des Matieres; & les Maladies y sont indiquées aussi, suivant l'ordre alphabétique.

On prescrit pour les compositions des Remedes, une petite quantité de chacune des drogues qui y entrent, en proportion: ceux qui voudront l'augmenter ou la diminuer encore, pourront le faire, suivant leurs vûes ou leurs besoins, en gardant toujours les mêmes proportions indiquées dans ce Livre.

Lorsqu'on dit, *parties égales, ou tant de parties de l'un, & tant de parties de l'autre, &c.* on parle du poids, & non pas de la mesure.

On entend par Poisçon, la

moitié du demi-ſeptier; le Demi-ſeptier eſt la moitié de la chopine ; & la Chopine la moitié de la Pinte. La Pinte péſe à peu près deux livres ; de ſorte que lorſqu'on détermine la quantité des drogues par ces meſures, on indique en même-tems leur poids.

La Goutte eſt d'un grain à peu près, ſelon la péſanteur ſpécifique de la liqueur dont on parle. Le poids de grain eſt celui d'un bon grain de froment ou d'orge.

Il y a vingt-quatre grains au Scrupule ; trois ſcrupules au Gros, ou à la Dragme ; & huit gros à l'Once. La Livre eſt de ſeize onces.



TABLE DES CHAPITRES

Contenus dans ce Tome premier.

SECONDE PARTIE.

TROISIEME PARTIE.

Fin de la Table des Chapitres contenus dans ce Tome premier.



CHIMIE MEDICINALE.

PREMIERE PARTIE.

CHAPITRE PREMIER.

PLAN DU LIVRE.



JE n'ai rien négligé pour rendre ce Livre utile au Public. J'y ai eu en vûë le progrès de la Pharmacie pour le ſoulagement des malades. Je m'y ſuis abſtenu des termes de l'Art, lorſque j'ai pû m'exprimer par le langage ordinaire : le ſtile en eſt concis, mais ſimple, pour que tout le monde puiſſe le lire & l'entendre. Je me ſuis abſtenu d'y faire CHAP. I.

des raisonnemens de théorie, je les réserve pour le Traité de Chimie Physique que je compte donner dans la suite ; de sorte que ceux qui veulent lire un Ouvrage uniquement de pratique pour la composition des remedes, & pour le traitement des malades, ne seront pas distraits dans cette Pharmacopée par des raisonnemens de spéculation, qui ne sont souvent que des conjectures ; & les Lecteurs n'y seront point arrêtés par des recherches physiques, qui quelquefois sont plus curieuses qu'utiles. Je ne rapporte dans ce Livre que ce que les Apothicaires ne doivent point ignorer dans la préparation des remedes, & ce que les Médecins sont dans l'obligation de sçavoir, surtout pour l'usage des médicamens dans la cure des maladies.

J'ai répeté quelquefois certaines choses essentielles & peu connuës, lorsqu'elles sont de nature, qu'il est nécessaire que le Médecin les ait toujours présentes à l'esprit, ou lorsque j'ai pû le faire en peu de mots, & que le Lecteur auroit été plus distrait par un renvoi, que par une répétition.

Je me suis donné beaucoup de

peine, & j'ai fait de la dépenſe pour rendre cet Ouvrage correct ; cependant je ne préſume pas avoir été aſſez habile pour ne m'y être pas trompé: Si on y trouve quelques fautes, je prie qu'on ſe ſouvienne qu'il n'y a point de Livre parfait : & je ſuis prêt à ſortir de l'erreur, ſi on veut bien me faire connoître que j'y ſuis ſur quelque article. Au reſte, on ne doit pas juger par une lecture de quelques minuttes, d'un Ouvrage de pluſieurs années, ni médire du Livre entier, par quelque endroit qu'on y croiroit défectueux.

Ce Traité de Chimie Médicinale eſt partagé en quatre Parties : on trouve dans la premiere, les géneralités, qui ſont les principes communs aux trois autres Parties. Cette premiere Partie eſt diviſée en dix-ſept Chapitres.

La ſeconde Partie de ce Livre renferme les préparations des principaux remedes tirés du genre des animaux, & elle eſt partagée en vingt-quatre Chapitres.

La troiſiéme Partie traite des remedes les plus uſités qu'on fait avec les

végetaux ; & cette Partie contient quarante-six Chapitres.

On trouve dans la quatriéme & derniere Partie, les compositions médicinales des minéraux, & elle est divisée en quatre-vingt-quatorze Chapitres.

Le premier Tome comprend les trois premieres Parties ; & le second est composé de la quatriéme.

Cette Pharmacopée Chimique est un Ouvrage de pratique, dans lequel je ne hasarde point de conjectures : je n'y parle que d'aprés l'expérience & l'observation, qui sont le langage du Médecin, & qui le font agir avec autant de certitude, qu'il est humainement possible.

En suivant ces principes, sçavoir l'expérience & l'observation, on ne peut dire que la Médecine est conjecturale, que parce qu'on peut dire que presque toutes les connoissances humaines le sont. Si on veut examiner la chose, & juger sans préjugé, on trouvera la Médecine plus certaine que la plûpart des autres Sciences. En effet, si une Science doit passer pour plus certaine lorsqu'on en voit les regles plus constamment suivies, les Méde-

cins ſont plus en droit de réclamer ce témoignage en leur faveur, que les autres Sçavans. Quel contraſte de maximes dans l'Eloquence, la Politique & la Philoſophie! Socrate a fait oublier Pithagore; la doctrine de Socrate a de même été changée par Platon ſon Eleve; Ariſtote formé dans l'Ecole de Platon, ſemble n'avoir écrit que pour le contredire. Et, pour ſe rapprocher de nos jours, nos Peres ont vû Deſcartes fonder ſon empire ſur les ruines de l'ancienne Philoſophie: Ses ſuccès ont été ſi éclatans, qu'il ſembloit avoir fait diſparoître devant lui tous les Philoſophes du monde, & cependant moins d'un ſiécle a ſuffi pour changer preſque toute ſa doctrine, par celle de Newton, qu'on cenſure aujourd'hui avec un pareil avantage.

On voit au milieu des ruines des Ecoles de Pithagore, de Socrate, de Platon, d'Ariſtote, de Deſcartes & de Newton, Hippocrate qui vivoit avant Platon, jouiſſant encore aujourd'hui de la même eſtime que ſes Contemporains lui ont accordée: Sa doctrine ſubſiſte encore aujourd'hui, au lieu que celles des autres Sçavans

CHAP. I. ses Contemporains, sont oubliées; ou décriées depuis long-tems.

Cependant on pourroit peut-être dire qu'Hippocrate n'étoit pas un plus grand homme que Socrate ou que Platon : on comprend aisément que sa doctrine n'a été plus durable que celle de ces Sçavans, que parce que la Médecine dont Hippocrate a traité, a quelque chose de plus constant, que n'ont les Sciences que ces grands Philosophes cultivoient.

Cette foule d'opinions littéraires ou philosophiques qui tour à tour ont amusé le monde, est ensevelie depuis long-tems; & l'Art qui a pour but la santé des hommes est encore aujourd'hui à peu près le même qu'il étoit du tems d'Hippocrate, malgré l'immense intervalle des tems, malgré les changemens nécessaires qu'ont introduits en Médecine la varieté des climats, la différence des moeurs, les maladies inoüies aux siécles passés : toutes les découvertes faites par Galien, par Avicenne, par Rhasis, par Fernel, & par Boerhaave, n'ont servi qu'à confirmer les anciennes.

J'espere qu'on ne trouvera pas mauvais que j'aye essayé ici de détruire un

préjugé ſi préjudiciable au bien public & à l'Art que j'exerce. Il eſt du devoir d'un citoyen de faire tous ſes efforts pour arracher les hommes à une prévention qui expoſe ſouvent leur vie, en les privant des ſecours que la ſcience & le travail pourroient leur donner. Combien d'hommes ont été dans tous les tems, & ſont encore tous les jours, les victimes de ce préjugé ! C'eſt pourquoi les Magiſtrats attentifs à la conſervation de la vie des citoyens, ſe ſont toujours fait le plus eſſentiel devoir de leurs Charges, de protéger la Médecine.

Cette Science ayant pour baſe la Phyſique, participe à ſes incertitudes comme à ſes avantages; mais c'eſt la Médecine théorique qui a l'incertitude de la Phyſique, & non pas la Médecine pratique, la Médecine d'obſervation.

Ce qu'il y a de plus ſimple eſt ſouvent ce qu'il y a de plus utile, quoique ce ſoit rarement ce qu'il y a de plus agréable. La ſolidité des faits eſt auſſi utile que la vanité des raiſonnemens peut être amuſante ; une hiſtoire des effets des remedes dans les maladies ſeroit plus utile encore

CHAP. I. qu'une théorie ſur les vertus des remedes, & ſur la nature des maladies; c'eſt ce que j'ai toujours ici en vûe, en rapportant les proprietés des médicamens dont je donne les préparations dans ce Livre.

Je ne prétens pas me donner pour l'inventeur de tout ce dont j'y traite, mais je puis aſſurer que j'ai conſtaté la vérité de tout ce que j'y avance, par les expériences que j'ai faites dans mon Laboratoire, & chez quelques-uns des Apothicaires qui m'ont appellé à leurs préparations des remedes. Pour ce qui eſt de la méthode de les employer, j'en ſuis redevable aux Médecins de Paris, à ceux de Montpellier, & à ceux de Caën, avec leſquels j'ai pratiqué la Médecine.

J'ai fait uſage du Manuſcrit Chinois, intitulé *Pen Sau Kan mou*, dont l'Auteur ſe nomme *Li Tchi Sin*; c'eſt M. de Juſſieu qui a eu la bonté de me le prêter pour cet uſage. Il paroit que l'Auteur de ce Manuſcrit Chinois y a fait un précis de toute la Médecine des Chinois, comme quelques ſçavans Critiques aſſurent qu'Hippocrate a fait dans ſes Ouvrages le précis de toute la Médecine des Grecs,

Ce Manuſcrit a été traduit à la Chine par M. Vandermonde, Médecin de la Faculté de Paris. La façon des Chinois de préparer les remedes, & leur méthode de les employer pour la guériſon des maladies, peut dans pluſieurs cas, être utile en Europe. Il ſeroit fort avantageux qu'il y eût entre toutes les Nations un commerce des connoiſſances utiles pour la guériſon des maladies : c'eſt ſans doute dans cette vûë qu'Hippocrate vouloit qu'un jeune Médecin allât en différens Pays, non pas comme voyageur ſeulement, mais comme Médecin, pratiquant la Médecine avec les Médecins de chaque lieu, ce qui ſeroit très-propre à rendre le traitement des malades plus varié, ſelon les différens accidens, ſans être plus compoſé.

Je ne me ſuis propoſé en aucun endroit de cet Ouvrage, de combattre le ſentiment de qui que ce ſoit ; au contraire, en m'attachant, autant qu'il m'a été poſſible, à la vérité, j'ai évité avec ſoin d'indiquer ceux qui ſe ſont trompés, je n'en ai fait connoître que l'erreur ; & au contraire j'ai ſouvent profité de l'occaſion de faire connoître les Auteurs auſquels on a l'obliga-

CHAP. I. tion de quelque découverte dans les matieres dont je traite dans cet Ouvrage.

Je me suis attaché surtout à détailler clairement les operations qu'il faut faire pour préparer les remedes. J'avertis des précautions qu'il faut prendre dans ce travail ; j'indique le choix des drogues simples qu'on employe pour faire les médicamens composés, & je donne les moyens de les conserver.

Je détermine les doses des remedes ; j'explique la méthode de s'en servir pour la guérison des maladies, tant internes, qu'externes, & j'avertis des occasions où ils seroient d'un mauvais usage.

Enfin j'enseigne comment on peut s'assurer qu'un remede est légitime & bien préparé ; & au contraire, comment on peut découvrir qu'il est frelaté.

Ce Livre est une seconde édition de mon Traité de Chimie, duquel j'ai retranché les raisonnemens spéculatifs, & les compositions qui ne servent point au soulagement des malades.

Il n'est point, que je sçache, de

Livre fait précisément sur le plan de celui-ci : il y a un grand nombre de Pharmacopées qui renferment les compositions des médicamens, mais elles n'enseignent pas leurs vertus, ou elles ne font que les indiquer en géneral, sans donner la méthode de les employer à propos, en distinguant les cas où ils sont salutaires, de ceux où ils sont inutiles, & même contraires quelquefois.

Il est aussi des Livres qui traitent des propriétés des médicamens, mais ils n instruisent point des moyens de les composer, & des précautions qu'il faut prendre dans leur préparation, & leur choix.

Enfin les uns & les autres s'étendent en raisonnemens de théorie ; les uns sur la description & la composition des remedes, & les autres sur leur méchanique ou façon d'agir ; au lieu que c'est ici un Ouvrage purement de pratique, qui apprend la maniere de bien préparer les remedes, & la méthode de les employer sagement dans les maladies.

J'ai recherché avec soin la véritable façon dont on préparoit certains remedes dans les tems qu'ils avoient

plus de réputation qu'ils n'en ont aujourd'hui, & j'ai rétabli leur préparation originelle, parce qu'il y a apparence que le discrédit dans lequel quelques-uns de ces remedes sont tombés, vient, du moins en partie, des changemens qu'on a apportés dans leur préparation, parce que l'omission des circonstances les plus légeres en apparence, dans la composition des médicamens, peut les rendre inutiles, & quelquefois même dangereux; par exemple, l'omission de l'esprit de vin dans la préparation de certains remedes, tels qu'est le Turbith minéral, où cet esprit est absolument nécessaire, pour adoucir les eaux fortes qui entrent dans leur composition, cette omission, dis-je, rend ces remedes dangereux.

Je n'ai mis des citations dans ce Livre, que lorsqu'elles ont été nécessaires, parce que souvent les citations & les notes marginales sont plus propres à faire connoître de l'érudition, qu'à faire comprendre la chose dont on traite.

Lorsque j'ai été obligé de citer des Auteurs, j'en ai rapporté les passages dans la Langue dans laquelle ils ont

été écrits; j'ai rapporté en Grec, & non pas en Latin, les passages de quelques Auteurs Grecs que j'ai cités, & je les ai traduits en François; ce qui est d'autant plus convenable, que la Langue Grecque a plus de rapport avec la Françoise, qu'avec la Latine.

En parlant des Auteurs, je les ai nommés du nom qu'ils avoient dans le Pays où ils vivoient; je n'ai point rapporté leur nom en Latin, pour ne point déguiser ainsi comme on fait ordinairement, leurs noms véritables: par exemple, je n'ai point appellé *Quercetanus*, l'Auteur du Livre intitulé *Pharmacopœa dogmatica restituta*: c'étoit un Médecin François qui vivoit à la fin du seiziéme siécle: on le nomme communément *Quercetan*, lorsqu'on veut rendre son nom en François, au lieu qu'il se nommoit *Joseph Duchesne la Violette*. On a confondu par le nom latin *Poterius*, deux Médecins Chimistes, l'un qui se nommoit Potier, qui est mort en Hongrie, & l'autre étoit la Poterie, qui est mort en Italie. On s'est trompé aussi au sujet du nom de *Nicolas Præpositus*, qui étoit un Médecin de Tours, nommé le Prevost; il vivoit

CHAP. I. à la fin du quinziéme ſiécle; cet Auteur eſt connu par une Pharmacopée, dans laquelle il a refondu celle de *Nicolas Salernitanus*, qu'on a nommé auſſi *Nicolas Florentinus*; & même il y en a eu qui ont crû que ces deux noms étoient ceux de deux hommes différens, quoiqu'ils le ſoient d'un ſeul homme qui vivoit à la fin du quatorziéme ſiécle: ce qui a fait l'erreur, c'eſt qu'il étoit né à Florence, & qu'il a vêcu & eſt mort à Salerne. Le Prevoſt *Præpoſitus* avoit auſſi extrait dans ſa Pharmacopée, celle de *Nicolas Myrepſus*, dont on a crû que le nom étoit *Myrepſi*, & qu'il avoit été latiniſé; cependant cet Auteur ſe nommoit ſeulement *Nicolas*, il étoit d'Alexandrie en Egypte, & vivoit dans le douziéme ſiécle; Quelques-uns avec Bauderon, l'appellent *Myrepſe*; cependant ſon véritable nom eſt Nicolas, auquel on a joint l'épithéte, Pharmacien *Myrepſus*, de μύρον, onguent, huile, &c. Il faut remarquer que l'art de préparer les onguens & les emplâtres, étoit pour ainſi dire, la Pharmacie par excellence, dans les tems où elle ne conſiſtoit qu'à faire des infuſions ou des décoctions de

ſimples, à tirer des jus des plantes, à faire des poudres & à les allier, comme on le fait encore aujourd'hui, pour la thériaque avec du miel, du vin, ou des ſucs d'herbes.

De ce mot μύρον, vient le nom *Myre*, qui convient à tout homme qui a l'art de compoſer, ou qui fait profeſſion de vendre, ou qui ſçait employer de quelque façon que ce ſoit, les onguens, les emplâtres, les huiles, les embrocations, &c.

CHAPITRE II.

De la Pharmacopée Chimique en général.

ON ſçait que la Pharmacie eſt la ſcience des remedes, & qu'elle ſe dit plus particulierement de l'art de les compoſer. CHAP. II.

La Pharmacie conſiſtoit, dans les premiers tems, à faire le mêlange de drogues réduites en poudre, qu'on allioit quelquefois avec du miel & du vin, comme eſt la compoſition de la thériaque; ou à tirer & à dépurer les

 ſucs des plantes médécinales ; ou à faire des infuſions & des décoctions, & à faire quelques onguens, emplâtres, & cataplaſmes.

De ſorte que la Pharmacie étoit dans ces tems-là, très-bornée ; c'eſt pourquoi il n'eſt point fait mention des Pharmaciens de ce tems, quoiqu'il y en ait toujours eu, chez qui on achetoit les drogues, & qui en avoient une connoiſſance particuliere. Ces gens-là, du moins parmi les Grecs, avoient un lieu pour les ſerrer, & on appelloit ce lieu ἀποθήκη, qui veut dire *ſerre* ou *magaſin* ; & du mot Grec ἀποθήκη, eſt dérivé le nom François *Apothicaire* ; de ſorte qu'on peut dire que les Apothicaires ſont auſſi anciens que la Médecine, comme on peut dire, qu'il y a auſſi eu de tous tems des Chirurgiens, même capables de faire les opérations les plus difficiles de la Chirurgie : Hippocrate en parle, lorſqu'il dit, qu'il ne fera point lui-même l'opération de la taille, qu'il la laiſſera aux Opérateurs, &c.

Dans la ſuite, la connoiſſance des remedes étant devenuë plus étenduë, & l'art de les préparer & de les compoſer s'étant perfectionné, la Phar-

macie eſt devenuë auſſi plus conſidérable, & les Pharmaciens plus employés, & plus notables. Chap. II.

Du tems de Galien, la Pharmacie fut portée à une grande perfection, & ce grand Médecin contribua beaucoup à ſon progrès, quoiqu'il n'ait point fait uſage de la Chimie, & qu'il paroiſſe l'avoir ignorée. Galien ayant ainſi perfectionné cette Pharmacie, on a appellé Pharmacie Galenique, celle qui n'opere point par des moyens chimiques, mais ſeulement par ceux qu'on tient de Galien, pour la plus grande partie.

La Chimie peut être fort ancienne, mais elle a été long-tems ſans fournir de remedes; j'eſpere le faire voir dans l'hiſtoire de cette Science, à laquelle je me propoſe de travailler.

On entend ordinairement par Pharmacopée, un Livre qui traite de la compoſition des remedes, & Pharmacopée Chimique, ſe dit d'un Traité de remedes compoſés par le moyen de la Chimie.

CHAPITRE III.

Des Vaisseaux.

CHAP. III. TOUS les arts ont leurs instrumens, la Pharmacie a les siens, qui sont des fourneaux, des vaisseaux, & d'autres outils.

La Chimie employant le plus souvent dans ses opérations, le feu qui fond les matieres sur lesquelles on opere, rarement on les expose à feu nud, on est souvent obligé de les contenir dans des vaisseaux; de-là les creusets, les coupelles, &c. Quelquefois il ne faut pas que le feu soit immédiatement appliqué, même aux vaisseaux qui contiennent les matieres; de-là les capsules pour le bain de sable, & les cuvettes pour le bain-marie & le bain de vapeur; ou bien les choses qu'on expose au feu sont d'elles-mêmes liquides, de sorte qu'elles n'y peuvent être présentées que dans des vaisseaux; de-là les cucurbites, les cornuës, les matras, &c.

Il y a auſſi pour contenir, & pour conduire le feu, des inſtrumens, qui en augmentent, ou en moderent la force, ſelon le beſoin; de-là les différens fourneaux, &c.

Les premiers vaiſſeaux dont on ſe ſoit ſervi pour la diſtillation, étoient de plomb, & j'ai vû des Apothicaires en Province qui s'en ſervoient encore pour diſtiller certaines eaux, comme celles de laituë, de pourpier, &c. Les Anciens étoient dans cet uſage, parce que les vaiſſeaux de plomb ne peuvent prendre qu'un dégré de chaleur temperé & égal; ils les eſtimoient ſur-tout pour la diſtillation des eaux froides, & ils croyoient que le plomb y augmentoit cette qualité; mais on s'eſt apperçû que les eaux diſtillées par des vaiſſeaux de plomb, étoient ſujettes à cauſer des accidens fâcheux, comme des coliques, & des engourdiſſemens des membres : on a reconnu que ces mauvais effets étoient produits par une céruſe, que le feu & les ſels des eaux détachent du plomb. Voyez dans la quatriéme Partie, le chapitre X. du Plomb; & le chapitre XV, de la Céruſe.

Pour éprouver ſi des eaux diſtillées

CHAP. III. participent des mauvaiſes qualités du plomb, il faut y faire tomber quelques gouttes d'eſprit de vitriol; s'il ſe précipite de la céruſe, elles ne valent rien.

Aux vaiſſeaux de plomb on ſubſtitua ceux de cuivre; mais ceux-ci ont des effets qui ne ſont pas moins dangereux, comme ſont des vomiſſemens violens, des convulſions, & des douleurs dans les entrailles : le cuivre ſe rouille fort aiſément en ſe couvrant de verdet, qui eſt un poiſon.

Pour ſçavoir ſi les liqueurs ont pris de la qualité des vaiſſeaux de cuivre, il faut les éprouver par un eſprit, ou par un ſel alkali volatil urineux, comme eſt celui de ſel ammoniac, qui le développe promptement, en donnant à la liqueur une couleur bleuë. Voyez les Chapitres VI & VII. de la quatriéme Partie; du Cuivre, & du Verdet.

Les vaiſſeaux de cuivre ont encore un inconvénient, qui eſt de donner preſque toujours une chaleur trop âpre aux matieres qu'ils renferment.

Cependant, on ſe ſert de chaudieres de cuivre rouge dans les Fabriques du ſucre, & l'expérience a fait con-

noître que ces chaudieres de cuivre rouge, y étoient plus propres que celles de fer ; on se sert aussi de bassines de cuivre rouge pour faire les confitures, les sirops & les conserves, préférablement à des bassines de cuivre jaune, quoique le cuivre rouge se verdisse plus aisément que le cuivre jaune.

On a aussi trouvé un moyen de prévenir les mauvais effets des vaisseaux de cuivre, qui est de les étamer; mais l'expérience apprend que les vaisseaux d'étain ne sont pas aussi purs que ceux de verre ou de terre; les viandes se corrompent plus aisément dans des vaisseaux d'étain, que dans des vaisseaux de plomb même.

Si on appréhende de se servir de vaisseaux de plomb, il faut appréhender aussi de se servir de vaisseaux étamés, parce que tous les Chaudronniers sont dans l'usage de mêler du plomb avec l'étain pour faire leur étamage, & ils y mettent plus ou moins de plomb, selon que l'étain est plus ou moins fin ; ils mettent ordinairement avec un étain bien fin, comme est celui de Malaque, autant de plomb que d'étain : ils disent que

CHAP. III. par ce moyen, leur étamage eſt plus brillant; il eſt vrai que l'étamage fait avec l'étain ſeul, eſt moins beau, quoiqu'il ſoit plus blanc, au lieu que lorſqu'il y a du plomb mêlé avec l'étain, l'étamage eſt plus éclatant. C'eſt ce dont je me ſuis aſſuré en me mettant au fait du travail des Chaudronniers, dans la vûe de blanchir la ſurface intérieure des vaiſſeaux de cuivre avec du zinc, comme on les étame ordinairement. Voyez les Mem. de l'Acad. R. des Scienc. année 1742. p. 76.

Lorſqu'on a un alembic neuf, il faut l'étrenner, en y diſtillant de l'eau qu'on rejette comme mauvaiſe, parce que les alembics neufs communiquent toujours par les premieres diſtillations qu'on y fait, une mauvaiſe odeur de l'étamage.

Si l'on employe des baſſines d'étain, ou de cuivre étamé, pour faire l'évaporation de la diſſolution des ſels, ou ſi on fait le mêlange de la crême de tartre avec l'alkali du tartre, pour faire le ſel végétal, ou avec la ſoude, pour faire le ſel de ſeignette, il ſe précipite une poudre bleuâtre qui vient de l'étamage; les baſſines de

cuivre y ſont meilleures, ſur-tout celles de cuivre jaune; mais il eſt encore plus à propos de ſe ſervir pour cela de vaiſſeaux de verre ou de terre.

Les vaiſſeaux de fer ſont incommodes, parce qu'ils ſont trop peſans & difficiles à chauffer; d'ailleurs étant ſujets à rouiller, il faut beaucoup de ſoin pour les tenir propres, & quoique la rouille du fer ne ſoit pas contraire à la ſanté, c'eſt toujours un grand inconvénient.

On peut dire en général, que les vaiſſeaux de verre ou de terre ſont les meilleurs; ils ne communiquent aucune mauvaiſe qualité, ſurtout ceux de verre; & par leur moyen le feu agit plus naturellement ſur les matieres.

Cependant le vernis de la poterie de terre, mérite qu'on y faſſe attention, pour la préparation des alimens & des médicamens; il faut faire bouillir de l'eau dans ces vaiſſeaux avant que de s'en ſervir; j'ai trouvé quelquefois que cette eau avoit du goût.

Il faut recuire tous les vaiſſeaux qui ſont deſtinés à ſervir au feu, ſoit qu'ils ſoient de verre, ſoit qu'ils ſoient de fayance, ou de terre; pour recuire

les vaisseaux il les faut mettre au feu, les chauffer doucement & par dégrés; & il ne faut pas les retirer du feu tout d'un coup, il faut faire ensorte qu'ils réffroidissent par dégrés, comme on les a chauffés.

Lorsqu'on a une grande quantité de vaisseaux de verre à recuire, il faut les mettre dans un four qui ne soit pas chaud, ou qui le soit peu, & y allumer un feu qu'on laissera éteindre sans l'en retirer; les bouteilles de gros verre prennent une couleur brune pendant qu'on les recuit ainsi.

Les vaisseaux de verre qui n'ont pas été recuits, sont plus sujets à casser; c'est pourquoi en général, les vaisseaux de verre sont plus sujets à casser au feu, la premiere fois qu'on s'en sert, que dans la suite, parce que la premiere opération qu'on fait avec, tient lieu de recuisson; & on voit que plus des cornuës de verre ont servi, meilleures elles sont. Les vaisseaux de verre fort étroits sont sujets à casser, lorsque n'ayant point été recuits, on les frotte avec un bouchon mouillé.

Il est bon de sçavoir que les vaisseaux de verre rincés & mis à dégoutter, cassent assez souvent lorsqu'ils

qu'ils ſont neufs, s'ils ſont inégaux dans leur épaiſſeur; ce qui n'arrive pas lorſqu'ils ſont également épais partout : je rapporte ici des faits, j'en donnerai l'explication dans le Traité de Chimie Phyſique. CHAP. III.

Avant que de mettre au feu une cornuë, un matras, ou une cucurbite, pour faire quelqu'opération, il faut en frotter le fond ſur du graïs ou ſur du ſablon ; il ſuffit d'uſer ainſi la ſurface polie du verre, dans le point ſur lequel le vaiſſeau en place, eſt appuyé : par cette précaution, les vaiſſeaux ſeront moins ſujets à caſſer ſur le feu.

Les creuſets en tems humide, ſont ſujets à caſſer, lorſque la matiere ſur laquelle on opere vient à s'y fondre : il faut avoir attention de les faire ſécher doucement, immédiatement avant que de s'en ſervir.

Lorſqu'on a à verſer quelque matiere bien chaude dans un vaiſſeau, il faut auparavant faire chauffer ce vaiſſeau, pour éviter les accidens qui arriveroient par le contraſte ſubit du chaud & du froid, & peut-être de l'humide. Lorſque c'eſt une matiere métallique fondue qu'on a à verſer, il

faut auparavant graisser en dedans le vaisseau dans lequel on va la verser.

Je crois devoir faire observer ici que la vapeur du charbon humide est très-dangereuse pour la santé : il faut brûler du charbon sec.

On peut se servir d'une éponge trempée dans de l'eau bouillante, pour voir dans les balons ou dans les récipiens, lorsqu'on fait des distillations.

CHAPITRE IV.

Explication des termes de Chimie.

CHAP. IV. EN écrivant ce Livre, on s'est servi, autant qu'on l'a pû, du langage ordinaire ; mais on a quelquefois été obligé d'employer les termes de l'Art, pour rendre certaines choses qu'on n'auroit pû dire autrement, & pour donner plus d'expression & d'énergie à ce qu'on y dit.

Il y a en Chimie, comme dans toutes les Sciences, des termes consacrés pour exprimer des choses qui sont particulieres à cette Science. Cela se trouve dans tous les Arts, &

c'eſt une choſe reçue par tout le monde : il n'y a que par rapport à la Médecine, que des eſprits faux & mal inſtruits, qui par prévention haïſſent les Médecins & les tournent en ridicule, trouvent mauvais que les Médecins ſe ſervent des termes de leur Art, en parlant de remedes & de maladies.

On expliquera ici uniquement les termes propres à la Chimie ; & on n'expliquera que ceux dont on s'eſt ſervi dans ce Livre, & qui ne ſont point en uſage dans le langage ordinaire, ou qui y ont une autre ſignification, comme *détonner* ſignifie autre choſe en Chimie qu'en Muſique.

Détonner.

Détonation ſignifie la même choſe que fulmination : c'eſt un bruit impétueux & ſubit, comme eſt celui que fait la poudre fulminante, ou le ſalpêtre mêlé avec une matiere ſulphureuſe, & mis au feu, comme lorſqu'on fixe le nitre par le charbon.

Détonnation.

Dulcification, comme qui diroit adouciſſement, c'eſt une opération par laquelle on adoucit avec l'eſprit de vin, les acides les plus corroſifs, comme ſont les eaux fortes ; c'eſt ainſi qu'on fait l'eſprit de nitre dulcifié, l'eau de Rabel, &c.

Dulcification.

Dulcifié.

CHAP. IV. Empyreume.

Empyreume, odeur de brûlé; c'eſt une odeur déſagréable par le feu. C'eſt un des inconvéniens des diſtillations. Toute odeur fœtide ou mauvaiſe n'eſt pas empyreumatique, mais toute odeur empyreumatique eſt fœtide.

Efferveſcence.

Efferveſcence eſt une eſpece de fermentation qui ſe fait dans des liqueurs avec un bouillonnement ſenſible, comme il arrive dans la dulcification des acides par les alkalis, ou par l'eſprit de vin. Voyez *Fermentation*.

Eteindre.

Eteindre ou amortir, ſe dit particulierement du mercure, lorſqu'on fait ceſſer ou qu'on détruit la vivacité de ſon mouvement, laquelle vivacité l'a fait nommer vif-argent : on l'éteint en le broyant avec des matieres graſſes, on lui fait perdre ainſi ſa fluidité. On l'appelle dans cet état mercure éteint. Voyez Part. II. Chap. XXVI. de l'onguent mercuriel.

Extinction.

Extinction ſe dit de la méthode de guérir les maladies vénériennes avec le mercure; par le moyen de cette méthode, ceux qu'on en traite ne ſont point détournés de leurs affaires, parce qu'on prévient l'effet ſenſible ou apparent du mercure, en mettant entre les frictions un plus grand in-

tervalle de tems qu'on n'en met dans le traitement ordinaire, & en purgeant, lorsque la bouche du malade s'échauffe, & qu'il y a à craindre qu'il ne se fît une salivation trop marquée. C'est à M. Chycoineau, premier Médecin du Roy, auquel on est redevable de cette méthode. CHAP. IV.

Fermentation est une action qui se passe entre des matieres de différente nature, qui sont à portée l'une de l'autre. Fermentation.

Fermentation est un nom générique qui convient aussi à effervescence, pourriture, &c. Toute pourriture, toute effervescence est fermentation, mais toute fermentation n'est pas pourriture ni effervescence : il y a plusieurs especes de fermentations; il y a fermentation chaude, fermentation froide, &c.

Fermentation avec effervescence se fait avec un bouillonnement des liqueurs qui fermentent; au lieu que la fermentation simplement dite n'est qu'avec un gonflement qui même n'est quelquefois pas sensible, comme est la fermentation de la pâte par la levure de bierre, ou par le levain ou ferment. Ferment.

CHAP. IV. On a voulu autrefois expliquer presque tout par la fermentation ; on en a depuis connu l'abus, & aujourd'hui on ne veut presque plus expliquer rien par cette opération naturelle, & chacun retranchant de la signification de ce mot, on en est venu au point qu'on a peine à lui en donner une. Souvent on passe ainsi d'une extrêmité à une autre, dans tout.

Filtrer. *Filtrer* en Chimie, signifie la même chose que couler, lorsqu'on passe une liqueur par un drap, par une étamine, par un linge, ou par un papier, &c. & ce par quoi on filtre une liqueur se nomme *Filtre* : on dit, passer une liqueur par le filtre.

Filtre.

Fleur. *Fleur* en Chimie, est une espece de poussiere, qui est une matiere divisée & sublimée par la force du feu. *Voy*. Part. I. Ch. VI. de la Sublimation.

Intermede. *Intermede* en Chimie, est une matiere étrangere ou accessoire, qu'on mêle avec la matiere sur laquelle on veut opérer, pour en séparer les parties, & les exposer davantage au feu.

Lut. *Lut*, parmi les Chimistes, se prend pour toutes sortes de matieres, cimens, ou mortiers, dont on se sert pour la construction des fourneaux,

ou pour fermer les jointures des vaiſſeaux qu'on applique les uns contre les autres ; ce qui s'appelle luter les jointures des vaiſſeaux ; ou pour garnir en dehors des vaiſſeaux de verre ou de grais, pour qu'ils puiſſent ſoutenir la force du feu, lorſqu'on les veut mettre à feu nud : un matras, une cucurbite ou une cornuë, ainſi garnies de lut, ſont nommées cucurbite lutée, cornuë lutée, matras luté.

Luter.

Il y a différentes compoſitions de lut : les deux plus ſimples & qui ſont plus en uſage, ſont celui compoſé de deux parties de ſable, & d'une de terre glaiſe détrempée avec de l'eau ; l'autre eſt fait de chaux en poudre délayée dans du blanc d'œuf ; on applique celui-ci avec du papier.

Magiſtere.

Magiſtere en géneral, eſt un état ſupérieur : il y a autant de magiſteres, qu'il y a de différens états & de différentes propriétés des choſes : il y a magiſtere de poids, magiſtere de volatilité, magiſtere de couleur, magiſtere d'odeur, &c. Le magiſtere de poudre eſt celui dont on entend le plus ſouvent parler en Chimie ; c'eſt une poudre parfaitement fine, précipitée de la diſſolution d'un corps,

CHAP. IV. comme eſt le magiſtere de Biſmuth.

Régule. *Régule* ; toutes les fois qu'on fait fondre un minéral pour en débarraſſer la partie métallique, cette partie ſe nomme régule : régule de plomb, ſi on a fondu de la mine de plomb ; régule d'antimoine, ſi on a fait cette opération avec l'antimoine.

Scorie. *Scorie* : on nomme ſcorie la matiere groſſiere, poreuſe & dure, qui ſe trouve ſur le régule.

Teinture. *Teinture* : on donne le nom de teinture en Chimie, à une liqueur colorée par des parties utiles d'une matiere : une teinture eſt un extrait liquide.

On explique les autres termes de Chimie à meſure qu'ils ſe rencontrent dans ce Livre : la premiere fois qu'on les y examine. D'ailleurs, les premiers Chapitres qui ſuivent, donnent l'explication de quelques termes principaux de cette Science, comme ſont ceux de diſtillation, de ſublimation, de déphlegmation, de cohobation, de circulation, de précipité, de concentration, &c.



CHAPITRE V.

De la Distillation.

IL y a en géneral trois sortes de distillations, qui different par les différentes positions de la matiere à l'égard du feu, & par les différentes formes des vaisseaux qu'on employe pour faire ces distillations: sçavoir, la distillation ascendante, qui se fait par l'alembic qui est composé d'une cucurbite ou d'un matras, surmontés d'un chapiteau, au bec duquel est ajusté un récipient.

CHAP. V.

Alembic.

La distillation latérale qui se fait par la cornuë, dont le col est ajusté à un récipient.

Et la distillation descendante qui peut se faire de différentes manieres, & avec différens vaisseaux; lorsqu'on veut employer cette distillation pour tirer l'eau des végétaux, comme des roses, il faut poser un entonnoir dans l'ouverture d'une bouteille, ensuite couvrir cet entonnoir d'un linge clair, qu'on lie autour avec un fil,

 & ſur lequel on met les plantes pilées: on poſe par-deſſus, une petite terrine qui touche, partout, les bords de l'entonnoir; & on emplit cette terrine de cendres chaudes, mêlées de quelques petits charbons rouges.

On employe plus ſouvent la diſtillation deſcendante pour les matieres qui ne s'élevent pas facilement, pour diſtiller, par exemple, l'huile de vitriol, & dans certains pays, pour tirer le mercure & l'antimoine de leurs mines. Pour cela, on a deux pots de terre, dont les ouvertures ſoient ſemblables, & un plat de terre de la grandeur de l'ouverture de ces pots, & qui ſoit percé comme un crible. On enfoüit dans terre un de ces pots; on place ſur ſon ouverture la matiere qu'on veut diſtiller, & on l'enferme avec l'autre pot qu'on renverſe, & qu'on ajuſte à celui qui eſt enfoüi. Les jointures étant bien lutées, on fait du feu autour du pot de deſſus, de ſorte qu'il en ſoit bien couvert.

Il y en a qui mettent auſſi au nombre des diſtillations, une opération par laquelle on fait tomber en liqueur certaines matieres ſalines qui s'humec-

tent à l'air : on les expose dans un vaisseau penché sur un autre, de façon qu'à mesure que le sel s'y fond, il dégoutte dans l'autre ; c'est ce qu'on nomme *per deliquium*, ou par défaillance. Voyez, Liqueur de nitre par défaillance, & Liqueur alkaline de tartre par défaillance.

On distingue encore différentes sortes de distillations par rapport à la chaleur : il y a distillation au bain de vapeur, distillation au bain-marie, distillation au bain de sable ou de cendre, & distillation à feu nud, au feu de charbon, ou à celui de bois, &c.

On employe pour la distillation différens bains ou différens feux, selon les différentes matieres qu'on distille : par exemple, le bain de vapeur ordinaire n'est pas suffisant pour extraire les principes des plantes, il faut les distiller au bain-marie ; le bain-marie comme le bain de vapeur, ne donne point d'odeur d'empyreume aux eaux, aux huiles, ni aux esprits distillés.

Les différens bains ne produisent pas des effets aussi différens, que le font les différens degrés de feu. La chaleur du bain de vapeur pourroit

CHAP. V. devenir aussi grande, & même plus grande, que celle du bain-marie, mais il faudroit pour cela que les jointures des vaisseaux du bain de vapeur fussent parfaitement fermées, ce qui feroit une espece de machine de Papin. Le nitre & le plomb pourroient se fondre ainsi par le bain de vapeur.

Les eaux distillent en gouttes ; les esprits, en stries ou gouttes huileuses ; les acides & les esprits sulphureux, en vapeurs : on sçait qu'il n'y a que l'Ether qui monte dans le chapiteau, sans qu'on l'y apperçoive, quoiqu'il distille sensiblement dans le récipient.

On a cependant trouvé que la plûpart des eaux minérales donnent un esprit qui n'avoit point été apperçû des meilleurs Chimistes, parce que cet esprit en distillant, est imperceptible dans le chapiteau de l'alembic, comme y est la liqueur éthérée pendant la distillation. Voyez Mem. de l'Académie Royale des Sciences, 1746, Analyse des Eaux de Plombieres.

Il faut dans toutes les distillations prendre garde à ne pas les interrom-

pre, parce qu'il y a beaucoup de matieres dont la diſtillation ne peut ſe rétablir, lorſqu'une fois elle a été interrompuë : je l'ai éprouvé dans la diſtillation du vin.

Il y en a qui pour la diſtillation ſe ſervent d'une méthode qui mérite être quelquefois employée : elle conſiſte à mettre ſur l'ouverture de la cucurbite un papier à filtre ; on le met avant que d'ajuſter le chapiteau, & on imbibe auparavant ce papier avec de l'huile ou avec de l'eau, ſelon les vûes que l'on a en faiſant ainſi la diſtillation.

Concentration.

On peut rapporter dans le Chapitre de la diſtillation, la concentration qui ſe fait par le froid; lorſque, par exemple, la partie aqueuſe du vin ſe glace par un grand froid, & que ſa partie ſpiritueuſe s'en trouve par-là ſéparée.

On peut faire la concentration des eſprits par le moyen d'alkalis qui abſorbent la partie aqueuſe des eſprits, & qui les rendent ainſi plus forts. On fait la concentration des acides par les métaux qui ſe chargent de la partie la plus acide, & la ſépa-

rent en quelque façon de la partie aqueuſe ; c'eſt ainſi qu'on fait le vinaigre radical.

CHAPITRE VI.

De la Sublimation.

CHAP. VI. LA ſublimation eſt une opération par laquelle on ſublime un corps volatil, dans un cornet de papier, dans un aludel, &c. ou lorſqu'on le fait monter dans le chapiteau d'une cucurbite, dans laquelle on l'a mis ſur le feu. Les ſublimations ſe font ordinairement au feu de ſable, & le chapiteau dans lequel on reçoit ce qui ſe ſublime, eſt le plus ſouvent ſans bec ouvert, ce qu'on nomme ordinairement chapiteau aveugle. Cependant lorſque par l'action du feu, il peut ſortir du corps qu'on a mis à ſublimer, de l'eau, de l'eſprit ou de l'huile, en un mot, quelque liqueur, il faut ſe ſervir d'un chapiteau qui ait un bec ouvert, & l'ajuſter à un récipient ; dans ce cas, il faut placer

la cucurbite qui est surmontée d'un chapiteau ouvert, de façon qu'elle soit un peu penchée du côté du bec du chapiteau, pour que l'humidité, qui gâteroit ce qu'on sublime, ait plus d'écoulement. CHAP. VI.

La sublimation differe peu de la distillation, c'est pourquoi il y en a qui ont nommé la sublimation, *distillation seche*; ces deux opérations different l'une de l'autre, sur-tout en ce que par la distillation, il n'y a que les parties fluides des corps qui s'en élevent, au lieu que dans la sublimation, ce sont les parties solides & séches; de sorte que les matieres les plus propres à la distillation sont fluides, au lieu que celles qui conviennent à la sublimation sont solides.

CHAPITRE VII.

De la Rectification.

LA Rectification en Chimie, est une distillation, ou une sublimation réitérée, pour plus de perfection; la rectification agit sur des matieres CHAP. VII.

CHAP. VII. qui ont déja été distillées ou sublimées : on se propose en les rectifiant, de les rendre ou plus claires, ou plus spiritueuses, ou plus pures, ou plus agréables, ou plus efficaces ; en un mot, les rectifier c'est les corriger pour les rendre plus parfaites. Voyez les Chapitres précédens, de la Distillation, & Sublimation, pag. 37 & 38.

On rectifie les sels volatils ou avec l'esprit de vin, ou en les résublimant ; ce qui se fait de différentes façons, comme on le verra dans la suite de cet Ouvrage. Voyez Sel volatil de succin, sel volatil de corne de cerf, &c. On rectifie les esprits en les redistillant ; pour faire cette opération à propos & avec intelligence, il faut sçavoir dans quel cas l'esprit monte le premier ou le dernier : par exemple, pour la rectification de l'esprit volatil de corne de cerf, il faut sçavoir que cet esprit, qui dans la distillation de la corne de cerf ne monte que le dernier, montera le premier dans la rectification.

Déphlegmation. La déphlegmation est une espece de rectification, dans laquelle on a pour objet la séparation de l'humidité superfluë.

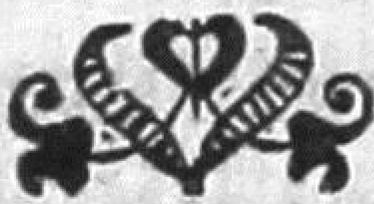
On doit aussi rapporter à la rectification & à la distillation, la cohobation qui se fait en reversant ce qu'on a distillé, sur ce qui est resté dans la cucurbite ou dans la cornuë, & en redistillant comme la premiere fois; ce qu'on réitere plusieurs fois, selon le besoin.

CHAP. VII. Cohobation.

La circulation en Chimie, est une espéce de cohobation, par laquelle ce qui distille retombe dans la même cucurbite, ou dans le même matras, d'où il remonte & il redescend continuellement; le vaisseau dans lequel on fait cette opération, se nomme, *Pélican*.

La Circulation.

Il se fait aussi une espéce de circulation, lorsqu'on fait une digestion dans des vaisseaux de rencontre, qui sont deux matras ajustés de façon qu'ils s'abouchent, & que le bec de celui de dessus entre dans l'ouverture de celui de dessous : celui de dessus doit être plus petit, que celui de dessous.



CHAPITRE VIII.

De la Dissolution.

CHAP. VIII. LA dissolution est une division d'un corps en parties si fines, qu'elles ne sont point sensibles à la vûe, & qu'elles se soutiennent dans le dissolvant, qui est fluide.

Dissolution est un terme générique, qui signifie aussi décomposition ; telle est la dissolution radicale en Alchimie, par laquelle on prétend que les corps sont dissous en leurs principes même, sans pouvoir être rétablis ; par exemple, les Alchimistes prétendent qu'une véritable teinture d'or, est une dissolution radicale par l'extraction du souphre de l'or, de sorte que ce métal ne puisse plus être rétabli en or.

L'exemple le plus commun de la dissolution, est celle qui se fait des sels dans l'eau ; l'eau ne se charge par la dissolution, que d'une certaine quantité des sels, même de ceux qu'elle dissout le mieux ; une livre d'eau peut dissoudre une livre de sel de Glaubert,

elle ne peut dissoudre que six onces de sel commun, ou quatre onces de vitriol, ou quatre onces de nitre, ou une once de tartre vitriolé, ou un gros de tartre crud; ce qui differe cependant, selon la pureté de ces sels, selon la bonté de l'eau, & selon la chaleur ou le froid de l'eau; l'eau chaude dissout en général, plus de sel, que ne fait l'eau froide.

Il est bon de sçavoir que le sel de Glaubert se dissout plus aisément que ne fait le nitre, le nitre plus aisément que le sel marin, le sel marin plus aisément que le tartre vitriolé, le tartre vitriolé plus aisément que le tartre crud, & le tartre crud plus aisément que le sel sélénite; & il faut plus d'eau à proportion pour tenir en dissolution les sels difficiles à dissoudre; il est bon de remarquer que tenir des sels en dissolution, ou les dissoudre, sont deux choses quelquefois différentes.

Le sel de Glauber reste en dissolution avec son poids égal d'eau, sans s'y crystalliser; il faut plus d'eau pour le nitre, plus encore pour le sel marin, plus pour le tartre vitriolé que pour le sel marin, plus pour le tartre crud, que pour le tartre vitriolé; & en-

fin plus pour le sélénite, que pour aucun autre sel connu.

Les petites parties des sels dissous ne perdent pas la figure propre du sel, par la dissolution : les parcelles salines se rallient peu-à-peu dans le dissolvant même, lorsqu'une partie du dissolvant est évaporée, & lorsque son mouvement se rallentit, & que le dissolvant se réfroidit. Voyez Crystallisation. M. Rouelle, de l'Académie Royale des Sciences, & Démonstrateur de Chimie au Jardin du Roy, donna en 1744. un bon Mémoire sur la crystallisation des sels neutres.

CHAPITRE IX.

De la Crystallisation.

CHAP. IX. LA Crystallisation est une espéce de coagulation des sels qui sont dans un état de fluidité par la dissolution.

Ce n'est pas une regle sûre en général, de faire évaporer les dissolutions salines, jusqu'à la pellicule, c'est-à-

dire, jusqu'à ce qu'il se forme une espéce de crême à la surface de l'eau, avant que de mettre dans un lieu frais à crystalliser. Pour le sel de Glaubert & pour le sel de Seignette, il ne faut pas en faire évaporer les dissolutions jusqu'à pellicule, parce qu'on n'auroit pas de beaux crystaux, mais seulement une masse saline confuse; ce sont les deux seuls sels qui se crystallisent, sans qu'il se forme à la surface de l'eau, une pellicule pendant l'évaporation.

Il faut aussi, en faisant évaporer le trop d'humidité des dissolutions, prendre garde à ne pas dissiper la partie saline par un feu trop fort; car quoique l'eau soit plus légere que le sel, cependant les parties d'eau élevées par le feu, peuvent enlever des parties de sel, parce qu'elles ont beaucoup de liaison avec elles, comme on voit que le sel ammoniac sublime avec lui des matieres, spécifiquement plus pesantes que lui: la partie saline qui se dissipe avec l'eau par l'évaporation, est la moins âcre & la plus acide du sel; ce qui se fait par la même méchanique par laquelle

CHAP. IX. le nitre devient d'autant plus alkali, qu'il eſt tenu plus long-tems en fuſion. V. Stahl, *Opuſcul. Chim.* p. 548.

L'air entre dans la compoſition des cryſtaux des ſels, c'eſt pourquoi il ne faut pas couvrir les vaiſſeaux où ſont à cryſtalliſer les ſels : il faut même quelquefois rompre la pellicule ſaline qui couvre la liqueur, pour que les autres cryſtaux qui ſe forment deſſous, communiquent avec l'air. M. Boyle a trouvé que l'acide du nitre verſé ſur l'alkali du tartre, ne donne de beaux cryſtaux de nitre, que lorſque le mêlange a été expoſé long-tems à l'air.

Chaque ſel moyen a une forme particuliere lorſqu'il eſt cryſtalliſé, les ſels reprennent toujours leur forme particuliere, en ſe cryſtalliſant après avoir été diſſous dans l'eau.

Dans les cryſtalliſations régulieres, le ſel commun, c'eſt-à-dire, le ſel gemme & le ſel marin ſont en cubes, comme de petits dez; le vitriol prend la forme de lozange; l'alun a huit côtés, le nitre en a ſix, & eſt en aiguilles, &c.

Purification des ſels.

Pour purifier un ſel on le diſſout dans de l'eau, on en filtre la diſſolu-

tion, & on la fait évaporer en partie; on porte ensuite le tout dans un lieu sec & frais où le sel se recrystallise. Le sel ainsi traité est ce qu'on appelle un sel purifié; c'est pourquoi on dit, nitre purifié, sel ammoniac purifié, &c.

Les sels qu'on purifie en les faisant résublimer, s'appellent rectifiés. V. Rectification, Chap. VII. Part. I.

CHAPITRE X.

De la Précipitation.

LORSQUE les parties d'un corps étant divisées, & imperceptiblement soutenuës dans un fluide, c'est-à-dire, lorsqu'un corps étant dissous, ses parties en se rejoignant, deviennent sensibles, cessent d'être soutenuës dans la liqueur, & tombent au fond du vaisseau dans lequel est contenu la dissolution, cette opération est ce qu'on nomme *précipitation*. CHAP. X.

Lorsque cela se fait en y ajoutant quelqu'autre matiere, cette matiere

Précipitans. ajoutée eſt ce qu'on nomme *précipitant* ; & ce qui eſt tombé au fond du Précipité. vaiſſeau, eſt ce qu'on appelle *précipité*, &c. Voyez, Magiſtere.

C'eſt improprement qu'on donne le nom de *précipité* à certaines préparations, comme au mercure calciné ſeulement par une douce & longue chaleur ; on nomme ce mercure ainſi préparé, *Précipité*, *per ſe*.

Ce qui eſt diſſous par les acides, peut en général, être précipité par les alkalis ; ce qui eſt diſſous par les alkalis, peut être précipité par les acides, & même par les acides les plus foibles ; & on peut ajouter encore, que les précipités faits par les acides foibles, ſont plus fins, que les précipités faits par des acides plus forts.

CHAPITRE XI.

Du Feu.

CHAP XI. NOUS ne connoiſſons le feu par aucune propriété qui lui ſoit eſſentielle & particuliere, mais ſeulement par ſes effets, qui ſe montrent par-tout

par-tout où ils ſe font, quoiqu'ils ne ſe faſſent point par-tout où eſt le feu ; c'eſt pourquoi je ne rapporterai que quelques-uns de ſes effets, qu'il importe au Médecin & à l'Apothicaire de ſçavoir, pour la compoſition des remedes. CHAP. XI.

Il faut plus de feu pour faire bouillir l'huile, que pour faire bouillir l'eau.

Le plus grand dégré de chaleur qu'on puiſſe donner à l'eau, n'eſt pas celui qu'elle a quand elle boût, c'eſt quand elle eſt prête à bouillir ; ainſi ce n'eſt pas plus faire chauffer ou cuire, que de faire plus bouillir.

Quelqu'opération qu'on faſſe dans les fourneaux de réverbere, on doit bien prendre garde qu'il faut que la flamme ſoit toujours claire, parce que lorſqu'elle eſt obſcure, & le fourneau enfumé, la matiere s'y fond très-difficilement, & ſe bruſle quelquefois ſans ſe fondre ; l'air donne au feu de la force & de l'activité.

Le ſable tranſmet une chaleur plus forte que ne fait la cendre, mais il eſt plus ſujet à faire caſſer les vaiſſeaux de verre.

On brûle dans certaines opérations

des mottes, ou du tan, parce que le feu en est doux & égal ; je me sers aussi pour cela de scieures de bois, de tourbes, &c.

CHAPITRE XII.

De l'Air.

CHAP. XII. DANS la plûpart des opérations de Chimie, il faut observer la température de l'air ; il la faut choisir différente pour différentes opérations : pour les unes, il faut que l'air soit humide ; & pour les autres, il le faut sec : pour quelques-unes, il faut qu'il soit chaud ; & il y en a pour lesquelles il le faut froid.

L'air est nécessaire pour les dissolutions ; l'eau ne dissout point le fer, lorsqu'on en a tiré l'air ; c'est pourquoi il faut pour les dissolutions, choisir un lieu où on ait l'air libre.

L'air fait partie de tous les corps, non-seulement des fluides, mais aussi des solides ; & même M. Hales *, a trouvé que les solides contiennent plus d'air, que n'en contiennent les fluides.

* Statique des végétaux.

L'air entre dans la composition des cryſtaux des ſels. Voyez Chap. I X. de la Cryſtalliſation. CHAP. XII.

Notre ſanté, dépend en général, plus de l'air que de toute autre choſe, c'eſt ce qui a fait dire à Hippocrate, dans ſon Traité des Vents, que l'air eſt la cauſe de la vie & des maladies, τοῖσι δ' αν θνητοῖσιν οὗτος αἴτιος τοῦτε βιόυ καὶ τῶν νούσων τοῖσι νοσέουσι.

L'homme en naiſſant commence par reſpirer, & il ne ceſſe de reſpirer, que lorſqu'il ceſſe de vivre.

L'air n'eſt pas ſeulement néceſſaire à notre vie pour la reſpiration, il peut auſſi beaucoup ſur notre ſanté, par les différens dégrés de chaleur, de froid, d'humidité & de ſéchereſſe, dont il eſt ſuſceptible; & nous ſommes eſſentiellement affectés des changemens qui arrivent à ſa péſanteur, & à ſon reſſort.

La plûpart des animaux nés, ſe nourriſſent & croiſſent indiſpenſablement dans l'air, comme certaines plantes ne peuvent vivre, qu'elles ne ſoient totalement enfermées dans l'eau; ces fluides réſiſtent par-tout également à l'allongement des fibres des animaux & des végétaux,

CHAP. XII. ſuivant la figure naturelle de chaque eſpéce.

Tout le monde ſçait combien l'air eſt utile à la ſanté ; on convient même qu'il eſt néceſſaire à la vie, cependant on n'y fait pas aſſez d'attention ; il ſemble qu'on n'en jouit, que parce qu'on ne peut pas faire autrement. Les choſes les plus utiles à la vie, ſont celles qu'on néglige le plus, lorſqu'elles ſont communes.

Il eſt fort mauvais pour la ſanté, de reſpirer un air chargé de la tranſpiration de pluſieurs perſonnes, ou qui eſt enfermé dans un lieu mal-propre ; & cela eſt encore plus à éviter dans le tems qu'on mange, que dans tout autre tems, parce qu'en mâchant, l'air extérieur ſe mêle avec les alimens ; l'air fait une partie eſſentielle de la nourriture, & il contribuë beaucoup aux digeſtions ; c'eſt pourquoi on digere différemment les mêmes alimens, ſelon la différence de l'air qu'on reſpire : l'air de la Campagne eſt différent de celui de la Ville, & l'expérience apprend qu'on digere ordinairement mieux à la Campagne qu'à la Ville.

Il faut, autant qu'on le peut, man-

ger dans un air pur & libre ; & on ne doit pas négliger de renouveller l'air des appartemens, & sur-tout de ceux qu'on habite. Il est fort utile pour la santé de mettre les lits à l'air dès qu'on est levé, & de ne les refaire que lorsqu'ils sont réfroidis. CHAP. XII.

Lorsque les différentes qualités naturelles de l'air ne sont pas proportionnées entr'elles, ou qu'elles ne sont pas telles qu'elles doivent être dans chaque saison, les corps qui vivent sur la terre, & ausquels l'air est nécessaire, en sont plus ou moins affectés, & elles causent quelquefois des maladies ; c'est d'où viennent le plus souvent les maladies qui sont communes dans certains tems, & qu'on nomme *épidémiques* ou *populaires*.

CHAPITRE XIII.

De l'Eau.

IL y a autant de différentes eaux, que de différentes terres, c'est-à-dire, les eaux sont différentes, selon CHAP. XIII.

CHAP. XIII. les différentes terres qu'elles traversent ; elles dissolvent & emportent les sels des terres par lesquelles elles passent, & elles en prennent les qualités : les bonnes eaux sont celles qui ont en elles peu des principes ordinaires de la terre, & qui n'ont rien de métallique, ni d'étranger, si ce n'est de l'air pur.

L'eau est l'agent universel, non-seulement de la nutritition & de l'accroissement, mais encore de la génération des corps ; les animaux qui vivent dans l'eau sont les plus féconds & les plus voraces : l'eau n'agit pas seulement comme mobile, elle entre aussi dans la composition même des corps les plus solides ; alors elle y change, pour ainsi dire, de nature, par la force de la combinaison. M. Stahl, Médecin Prussien, & grand Chimiste, a raison de dire que la combinaison & la liaison de l'eau avec d'autres matieres, avec lesquelles elle fait souvent un corps sec, quoiqu'elle y soit restée en grande quantité, mérite qu'on y fasse attention.

L'eau combinée dans du mortier de chaux & de sable, ou de plâtre, fait encore partie du mortier, quoi-

que sec ; de sorte que le poids du mortier séché, surpasse celui du plâtre ou de la chaux vive, & celui du sable, pris ensemble.

L'analyse des eaux est ce qu'il y a de plus difficile en Chimie, comme les expériences sur les fluides en Physique, sont en général les plus difficiles. Il faut pour pouvoir parler sçavamment des eaux, & des principes qui les composent, être non-seulement versé dans la Chimie, mais même il faut y être très-habile.

L'eau, comme l'air, entre aussi dans la composition des crystaux des sels. Voyez Chap. IX. de la Crystallisation, & Chap. X. de l'Air.

L'eau est sujette aussi-bien que l'air, à contenir dans soi bien des choses étrangeres ; les vers qui s'engendrent dans le corps humain, viennent le plus souvent de l'eau, dans laquelle se trouvent communément les œufs de ces animaux : ces œufs éclosent & prennent vie dans le corps humain. Les enfans y sont plus sujets, parce que la chaleur de leurs entrailles est plus propre à faire éclore ces œufs, & il y a dans leurs entrailles une humidité plus douce, que dans les per-

CHAP. XIII. ſonnes d'un certain âge, dans leſquelles il y a des humeurs âcres & ameres par la bile, ce qui convient moins aux vers, que le doux.

Il eſt fort bon, pour purifier l'eau à cet égard, de la faire chauffer aſſez pour cuire ces œufs, ou pour les mettre hors d'état de prendre vie; il ne faut pas chauffer l'eau aſſez pour lui faire perdre l'air qu'elle contient, & qui la rend légere à proportion de la quantité qu'elle en contient; c'eſt pourquoi c'eſt une fort bonne pratique de battre l'eau en la verſant pluſieurs fois d'un vaiſſeau dans un autre, à un air libre & pur. On peut par ces moyens rendre une eau dure & péſante, très-légere & très-bonne, pourvû qu'elle ſoit pure, comme le ſont ordinairement les eaux des ſources vives, qui ſont froides & dures: il ſuffira de les faire chauffer & de les tranſvaſer, comme je viens de le dire; car c'eſt une grande qualité pour une eau d'être pure, c'eſt-à-dire, pure eau, ayant le moins qu'il ſe peut, de parties qui ne ſont point eau; les autres mauvaiſes qualités, ſçavoir, d'être péſantes & dures, ſe peuvent corriger, comme je viens de le dire,

au lieu qu'il eſt très-difficile de corriger l'impureté d'une eau. C'eſt un grand préjugé de croire qu'une eau eſt bonne lorſqu'elle eſt légere, il y a de très-mauvaiſes eaux, comme le ſont les eaux de mares & de fumier, qui ſont très-légeres; le plus ou le moins de légereté des différentes eaux, vient ſur-tout du plus ou moins d'air qu'elles contiennent: il eſt bon de ſçavoir, par rapport à l'uſage des fontaines ſablées, que l'eau en ſe filtrant par le ſable, perd l'air qu'elle contient, ou du moins, elle en perd la plus grande partie.

La péſanteur du pied cube d'eau douce ordinaire, eſt entre 70 à 72 livres.

Herodote dit qu'il y a près de Suſe en Aſie, une riviere qu'on nomme *Choaſpe*, dont l'eau eſt exquiſe & délicieuſe à boire; il aſſure que les Rois de Perſe n'en bûvoient point d'autre, & que quelque part où ils allaſſent, on portoit toujours de cette eau à leur ſuite, dans des vaiſſeaux d'argent, après l'avoir miſe ſur le feu.

Pour donner des vûes qui peuvent ſervir à purifier l'eau trouble, je vais rapporter auſſi ce que dit Thevenot,

 dans le ſecond Tome de ſes Voyages, où en parlant de l'eau du Nil, qui eſt fort trouble & fort bourbeuſe, il apprend que pour la rendre claire, on ſe ſert en Egypte, de grands vaiſſeaux de terre blanche, contenant environ quatre ſeaux d'eau ; que quand ils ſont pleins d'eau, on en frotte le dedans avec deux ou trois amandes, juſqu'à ce qu'elles ſoient diſſoutes ou uſées, & qu'environ un quart d'heure après, l'eau devient très-claire : que pour cela les porteurs d'eau ont une pâte d'amande avec laquelle ils frottent les vaiſſeaux. Lorſque je rapporte ce paſſage de Thevenot, ce n'eſt pas que j'y ajoute une foi aveugle, mais je croi que cela n'eſt pas impoſſible ; d'ailleurs, il eſt aiſé d'en faire l'expérience, & il ſeroit fort utile d'y réuſſir.

L'eau de pluye eſt la plus légere en général, parce qu'elle contient ordinairement plus d'air qu'aucune autre, ayant été long-tems dans l'atmoſphere ; l'eau de pluye eſt une eſpéce d'eau diſtillée, on ne doit cependant pas encore la regarder comme parfaitement pure : elle tient de la nature des exhalaiſons dont l'air eſt toujours plus ou moins chargé. L'eau de pluye

dans le Printems eſt plus pure qu'en Eté, ſur-tout lorſqu'il y tonne ; les corps tranſpirent plus en Eté, & leur putréfaction y eſt plus commune par les chaleurs; les exhalaiſons de tous les corps qui tranſpirent, ou qui pourriſſent, ſe trouvant répanduës dans l'air, s'y attachent aux parties aqueuſes qui les mouillent, & ces exhalaiſons gâtent ainſi l'eau de pluye; au lieu que dans le Printems, les corps tranſpirent moins, & cette ſaiſon ſuccédant à l'Hiver, l'air y eſt plus pur, parce que le froid a empêché la corruption des corps, ſur-tout de ceux qui ſont répandus dans l'air ; c'eſt par cette raiſon ſeulement que la pluye & la roſée du mois de Mai eſt préférable ; & par la même raiſon, celle du matin eſt préférable à celle du ſoir.

Il faut ſçavoir, pour pluſieurs opérations, que l'eau commençant à bouillir, acquiere un dégré de chaleur déterminé, par lequel elle ne s'échauffe plus par le plus grand feu; c'eſt-à-dire, que l'état où l'eau eſt la plus chaude ſur le feu, c'eſt lorſqu'elle eſt prête à bouillir, ou qu'elle commence à bouillir.

C'eſt de l'eau pure dont je parle,

CHAP. XIII. lorſque je dis, que l'eau bouillante n'eſt pas ſuſceptible d'une plus grande chaleur ; car lorſque l'eau contient quelque ſel, ou quelque terre, elle eſt encore ſuſceptible de différens dégrés de chaleur.

L'eau diſtilée.

Lorſqu'on veut avoir de l'eau diſtillée, il faut mettre de bonne eau ordinaire dans un alembic, & en faire diſtiller doucement les deux tiers au bain de ſable, & lorſqu'on veut l'avoir plus parfaite, on peut la diſtiller au bain-marie, & ſe ſervir de vaiſſeaux de verre, parce qu'elle prendroit de l'odeur dans un alembic de cuivre ; l'eau qui naturellement eſt ſans goût, prend très-aiſément du goût.

L'eau eſt éminemment fluide, elle eſt le liquide le plus parfait, c'eſt d'elle que les autres liqueurs tiennent leur fluidité.

Ses propriétés ſont en grand nombre & des plus utiles; elle peut mieux que la plûpart des autres médicamens, redonner de la fluidité aux liqueurs du corps, dont la vie dépend de leur circulation ; elle eſt très-propre à amollir & à diſſoudre les embarras des viſceres, lorſque leurs petits vaiſſeaux ſont bouchés par des humeurs épaiſſes.

L'eau eſt le diſſolvant le plus naturel de tous les ſels, qui ſont les différens âcres qui cauſent la plûpart des maladies ; & dans ce cas l'eau eſt fort utile pour leſſiver le ſang, lorſque ces âcres donnent de la chaleur, & cauſent des maux de gorge, des inſomnies, la fiévre même, &c.

L'eau tiéde a la propriété de relâcher les fibres trop tenduës, & l'eau froide a celle de raffermir les fibres relâchées ; l'eau peut par ces effets remédier à un grand nombre de maladies.

On ſe trouve bien d'en boire immédiatement avant chaque repas, pour ſe donner la liberté du ventre ; il eſt fort utile dans bien des cas d'en boire le matin à jeun, comme on boit ordinairement différentes eaux minérales, dont les meilleurs effets viennent de ce que c'eſt de l'eau, & de l'eau priſe, ſuivant le régime d'un Médecin ; l'eau augmente la qualité des minéraux, elle les rend ordinairement plus efficaces qu'ils ne ſeroient, ſi on les prenoit autrement.

Lorſqu'on eſt échauffé, & que la bile eſt enflammée, ſans mal de poitrine, il eſt bon de mettre quelques

CHAP. XIII. gouttes de vinaigre dans l'eau qu'on boit pour se raffraîchir, & pour tempérer l'effervescence de la bile : Hippocrate recommandoit cette pratique dans ces cas, & les Soldats Romains en faisoient ordinairement usage.

On peut aussi, au lieu de vinaigre, mettre quelques gouttes d'eau-de-vie dans l'eau qu'on boit pour se désaltérer, lorsqu'on est échauffé & en sueurs, par trop de fatigue, & dans un tems chaud.

L'usage extérieur de l'eau a aussi de très-bons effets ; je l'ai employée ainsi utilement pour une maladie épidémique qui eut cours dans le mois d'Août 1747 ; * c'étoit une fiévre avec une douleur de tête extraordinaire ; cette douleur de tête prenoit par accès, ces accès duroient environ une heure, & les intervalles avoient à peu près la même durée. Dans le tems des accès le visage ne rougissoit point, il conservoit son teint ordinaire ; les muscles de la face paroissoient être en contraction, parce que les traits du visage étoient plus marqués dans le tems de l'accès, & il découloit alors des larmes des yeux.

* V. Mem. de l'Acad. R. des Sc. 1747.

L'usage des serviettes mouillées

d'eau tiéde, desquelles on envelop-poit la tête du malade, guérissoit fort facilement cette maladie.

On sçait combien l'usage des bains est utile pour raffraîchir, pour ouvrir les pores, calmer les douleurs de colique néphrétique, & autres; pour les suppressions des urines, des regles, &c.

CHAPITRE XIV.

De l'Huile en général.

L'HUILE est un liquide, qui par lui-même, ne peut se mêler avec l'eau; la propriété de s'enflammer au feu, lui est particuliere. CHAP. XIV.

La plûpart des huiles surnâgent l'eau & les liqueurs aqueuses; les unes sont grasses, comme est l'huile d'olive; les autres qui sont plus subtiles, ne graissent point les doigts lorsqu'on les touche, on les nomme *huiles éthérées*, comme est l'huile de térébenthine. Huiles grasses. Huiles éthérées.

Il y a des huiles, qui mises dans l'eau, tombent au fond; ces huiles

CHAP. XIV. ſont épaiſſes, réſineuſes, & elles ont ordinairement la conſiſtence des baumes liquides.

Huiles eſſentielles.

Les huiles ſont ou eſſentielles, ou fixes; les huiles eſſentielles ſe tirent par expreſſion, comme eſt l'huile d'amandes douces, ou elles ſe tirent par la diſtillation, comme eſt l'huile de canelle; les huiles qu'on tire par la diſtillation ſont ordinairement volatiles.

Huiles fixes.

Les huiles fixes ſont celles, qui par la diſtillation, ne peuvent ſortir qu'en employant un feu très-fort, comme eſt l'huile du guayac.

L'uſage des huiles eſt fort étendu & fort utile en Médecine; elles abſorbent & enveloppent, pour ainſi dire, les âcres acides, & les ſalés, de ſorte qu'elles adouciſſent & calment étant priſes intérieurement, & étant appliquées extérieurement; elles donnent de la force aux fibres, en leur rendant la ſoupleſſe néceſſaire; en un mot, les huiles tiennent un peu de la nature des baumes. Voyez le Chap. II. de la IIIe Part. & le Chap. VI. des Huiles des végétaux.

CHAPITRE XV.

Du Sel en général.

LE ſel, par rapport à la maniere de le tirer des corps, eſt ou ſel eſſentiel, ou ſel volatil, ou ſel fixe. CHAP. XV.

Le ſel eſſentiel ſe tire par la cryſtalliſation ; le ſel volatil eſt plus fin, & il s'éleve par l'action du feu; le ſel fixe au contraire, réſiſte à une grande violence du feu : ordinairement on le tire des corps par la calcination. Sel eſſentiel. Sel volatil. Sel fixe.

Les ſels ſont ou acides, ou alkalis, ou neutres; lorſqu'on dit ſel, ſans y ajouter l'épithéte acide, ni celle alkali, on entend ordinairement le ſel neutre, c'eſt-à-dire, qui n'eſt ni acide, ni alkali, c'eſt pourquoi on l'appelle *ſel ſalé*; on appelle auſſi ces ſels, *ſels moyens*, parce qu'ils tiennent, pour ainſi dire, le milieu entre les acides & les alkalis. Voyez Chap. VIII. de la Diſſolution, & Chap. IX. de la Cryſtalliſation. Sel neutre. Sel moyen.

Les ſels ſont en général, les remedes les plus apéritifs que fournit la

CHAP. XV. Médecine ; ils ne ſont pas ſeulement apéritifs des reins & de la veſſie pour l'écoulement de l'urine, ils ſont apéritifs de tous les couloirs des viſceres.

Les ſels neutres ſont ſur-tout purgatifs, ſoit intérieurement, ſoit extérieurement, ils ſont toniques, c'eſt-à-dire, ils mettent les fibres dans une tenſion convenable. Les ſels ne ſont pas ſeulement propres à rétablir la tenſion des fibres relâchées, ils peuvent auſſi diminuer leur tenſion, lorſqu'elle eſt trop grande, comme le fait la poudre tempérante du Médecin Stahl.

CHAPITRE XVI.

De l'Acide en général.

CHAP. XVI. LES ſels acides donnent un goût aigre, & ils font prendre aux teintures bleuës, comme ſont celles de violettes, &c, une couleur rouge.

Il y a trois acides principaux, qui ſont du genre des minéraux, ſavoir, l'acide vitriolique, l'acide du nitre, & l'acide du ſel marin.

On peut diſtinguer ces acides, les uns des autres, par les différentes couleurs rouges qu'ils donnent aux teintures bleuës; l'acide vitriolique, qui eſt le plus fort, donne un rouge plus foncé que ne fait l'acide du nitre; & l'acide du nitre en donne un plus foncé, que ne fait l'acide du ſel commun, qui généralement parlant, eſt le plus foible de ces acides.

Les ſels acides ſont en général, plus péſans, que ne ſont les ſels neutres & les alkalis; il y a cependant des acides volatils, comme ſont les acides ſulphureux & le vin aigre; les fixes ſont l'acide du vitriol, le tartre, &c.

On peut auſſi diſtinguer les acides, en acides minéraux, comme eſt celui du ſel commun; en acides végétaux, comme eſt celui du vinaigre; & en acides animaux, comme eſt celui des fourmis.

Les acides coagulent les liqueurs animales, comme on le voit arriver au lait; c'eſt pourquoi on s'en ſert pour prévenir la diſſolution du ſang, ſur la fin des fiévres ardentes, lorſqu'il s'eſt formé dans les humeurs du malade un âcre urineux, qui viſe à

CHAP. XVI. l'alkali ; c'eſt pourquoi Hippocrate recommandoit les acides dans ces cas.

Les acides temperent l'efferveſcence de la bile & du ſang ; c'eſt ce qui les rend utiles à ceux qui ont le viſage rouge par trop de chaleur ; & au contraire les acides ſont contraires à ceux qui ne ſont point ainſi échauffés, ou qui ont des ſentimens de froid dans les chairs, & qui ont le viſage pâle.

Dans certains cas les acides ſont atténuans & apéritifs, comme lorſqu'il y a des humeurs glaireuſes ou coënneuſes avec chaleur ; alors les acides agiſſans ſur les fibres, ſont des remedes toniques qui les excitent à briſer les liqueurs viſqueuſes. Voyez eſprit de ſouphre, eau de Rabel, eſprit de nitre dulcifié, eſprit de ſel dulcifié, & vinaigre.



CHAPITRE XVII.

Des Alkalis en général.

LES alkalis ſont ce qui eſt d'une nature différente & oppoſée à celle des acides. CHAP. XVII.

Les alkalis ſont ou fluides, comme eſt la liqueur de nitre fixe; ou ſolides, comme la ſoude; les alkalis, tant les fluides que les ſolides, ſont ou fixes, comme ſont le ſel alkali de tartre, & l'huile de tartre par défaillance; ou volatils, comme ſont le ſel & l'eſprit de corne de cerf.

Alkalis fixes.

Alkalis volatils.

On peut diſtinguer les alkalis fixes, des alkalis volatils, en ce que les fixes font prendre au ſublimé corroſif diſſous dans l'eau, ou à la diſſolution de mercure, faite par l'eſprit de nitre, une couleur rouge orangée; au lieu que les alkalis volatils donnent à ces diſſolutions une couleur blanche laiteuſe.

Pour ſçavoir dans l'inſtant, ſi une matiere eſt alkaline, on l'éprouve avec une teinture violette: par exem-

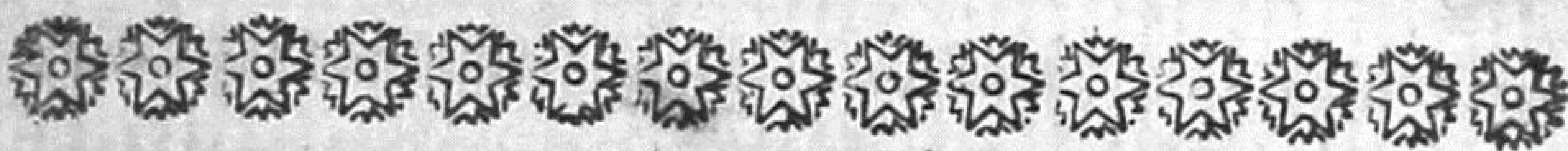
ple, en la mêlant avec du sirop de violettes: dissous dans de l'eau, les alkalis, tant les fixes que les volatils, verdissent les teintures violettes.

Les alkalis ont la propriété de se fondre aisément au feu, & plus un sel alkali est pur, & plus aisément il se fond; lorsqu'au contraire il contient de la terre, ou quelqu'autre matiere, il n'est pas si facile à fondre.

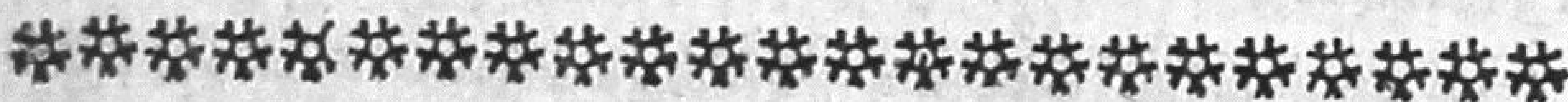
Les alkalis s'humectent aussi fort aisément à l'air; ils en imbibent l'humidité.

Les alkalis sont de puissans fondans, c'est-à-dire, les alkalis dissolvent fortement les humeurs épaisses & visqueuses; c'est pourquoi ils sont apéritifs, & propres pour remédier aux obstructions en général, lorsqu'un Médecin sage & habile les met en oeuvre.

Les savons ne sont composés que d'alkalis & d'huiles joints ensemble; les Médecins peuvent faire différens savons pour différentes maladies, en faisant employer différens alkalis & différentes huiles, selon les différens cas où ils les jugent convenables. Voyez Part. III. Chap. XL. du Savon de Starkey.



CHIMIE MEDICINALE.



SECONDE PARTIE.

CHAPITRE PREMIER.

Des Animaux en genéral

IL y a différentes eſpéces d'animaux à l'uſage des hommes, pour leur nourriture & pour en tirer des remedes, comme il eſt différentes eſpéces de végétaux qui leur fourniſſent des alimens & des médicamens. CHAP. I.

Les animaux, ſont en géneral plus ſujets à la corruption, que ne le ſont les végétaux ; tout eſt plus en mouvement dans les animaux que dans les végétaux ; ce mouvement qui produit, qui fait croître, & qui nour-

CHAP. I. rit les corps, de quelque genre qu'ils ſoient, les détruit en même-tems inſenſiblement. Lorſque ce mouvement eſt arrêté par le froid, les animaux ceſſent de vivre, mais leur chair eſt conſervée : dans le Canada, les viandes ſe conſervent gelées, pendant trois mois, ſans ſe corrompre.

Les principes qui compoſent les animaux, ſont moins fixes & plus volatils que ceux qui compoſent les végétaux ; les végétaux en devenant la nourriture des animaux, c'eſt-à-dire, en ſe changeant en ſubſtance animale, ſe diviſent & s'exaltent par le mouvement, par la chaleur, & par la continuelle digeſtion ; c'eſt pourquoi les animaux qui vivent d'autres animaux, ont naturellement les principes plus exaltés encore, que ne les ont ceux qui vivent de végétaux.

Le genre des animaux fournit moins de médicamens, & il contient moins de poiſons que le genre des végétaux ; il y a encore plus de poiſons dans le genre des minéraux, & ces poiſons ſont plus forts que ne le ſont ceux des végétaux, c'eſt-à-dire, le genre de corps qui fournit plus de

de médicamens, fournit aussi plus de poisons. CHAP. I.

Le principe huileux domine en général, dans les animaux. Toute liqueur animale mise sur le feu, se gonfle & monte, comme on voit que fait le lait; c'est ce qui cause une des principales difficultés qui sont à surmonter dans la préparation du phosphore: Kunkel apprend à remédier à cet inconvénient, & il l'avoit appris lui-même par hasard, dans une cuisine; il suffit ici d'en indiquer la source.

Il y a dans les animaux plus ou moins de salure, & cette salure est différente dans les différentes espéces d'animaux; il y en a dont la salure approche plus de l'alkalicité, & elle est plûtôt de la nature de l'alkali volatil, que de celle de l'alkali fixe, qui est plus propre au contraire au genre minéral.

Il y a aussi des animaux dont la salure approche plus de l'acidité, & cette acidité est volatile; car tout tend à la volatilité dans les animaux. Cet acide, qui est commun à la plûpart des insectes qui portent aiguillon, est plus manifeste dans la fourmi, elle sent naturellement l'aigre, & si on

 prend des fourmis bien vivantes, & qu'on les agite dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles soient mortes, l'eau deviendra aigre; on peut aussi tirer cet acide animal par la distillation; il faut mettre des fourmis dans une cucurbite, & après les avoir bien agitées avec un petit bâton, verser dessus dans la cucurbite, de l'eau-de-vie, ou de l'esprit de vin; & si vous en faites la distillation au bain-marie, vous aurez un esprit de vin très-aigre; on fait usage en Prusse de liqueurs spiritueuses, préparées avec des fourmis: on en fait aussi un ratafiat propre à exciter la concupiscence.

Acide animal.

Cet acide des fourmis est volatil & très-pénétrant; si on approche du nez le petit bâton avec lequel on a irrité les fourmis, on sent une odeur très-acide, & cet acide qui s'en éleve venant à picquer les yeux, en fait sortir des larmes, à quelques personnes.

La salure dans la plûpart des animaux, est de la nature du sel ammoniac, ou de celle du nitre; il est vrai que toute salure dans les animaux, tend naturellement à devenir urineuse, alkaline, par le mouvement

& par la chaleur ; mais avant qu'elle soit dans cet état , elle sort ou avec les urines , ou par la transpiration, ou par les autres couloirs du corps ; & si cette salure est retenue dans l'animal, & qu'elle y devienne alkaline urineuse , elle y cause des maladies. Hippocrate rapporte cette odeur urineuse de certains malades de fiévres, comme un signe dangereux.

L'urine & le sang d'un animal sain, éprouvés lorsqu'ils sont encore chauds au sortir du corps , ne donnent aucune marque d'alkalicité ; & si on les met à la distillation aussitôt qu'ils sont hors du corps de l'animal , on en tire peu d'alkalis volatils ; & cette petite quantité d'alkalis volatils est l'ouvrage du feu ; de sorte que si on est longtems à en faire la distillation par un feu doux , on en tire une plus grande quantité , que si en opérant promptement, on ne laisse pas le tems au feu de combiner une plus grande quantité des principes , en alkalis volatils.

Si on laisse le sang ou l'urine pendant quelque tems à l'air , avant que d'en faire la distillation , les principes de ces liqueurs se désunissent ; il se fait un mouvement entre eux par

l'action de l'air, & les sels digérés ainsi, dont les huiles deviennent volatils : c'est pourquoi on en retire alors une bien plus grande quantité de sels & d'esprits volatils, que si on les avoit fait distiller sans leur donner le tems de fermenter ou de pourrir.

Non-seulement la salure est différente dans les différentes especes d'animaux, elle est même différente dans les animaux de même espece, selon les âges & les différens tempéramens de ces animaux; cette différence se trouve aussi dans le même animal en différens tems.

Il y a aussi différentes salures dans le même animal, & en même-tems, ce qu'il est bon d'observer pour la connoissance de la nature de l'homme, qui est l'objet de ces recherches. Il peut y avoir, & il y a réellement dans l'homme, du doux, de l'amer, du salé, de l'acide & de l'âcre; tant que ces choses, qui sont de qualités différentes, ne sont point à part, en dépôt, & qu'elles sont proportionnées entre elles & dans un mouvement naturel, elles font la santé; si au contraire elles dominent sensiblement les unes sur les autres, qu'elles restent en

repos, ou qu'elles ſoient dans un trop grand mouvement, elles produiſent la maladie ; & l'eſpece de la maladie eſt différente, ſelon la différente nature de ce qui domine.

Ces choſes différentes étant à la portée les unes des autres, agiſſent les unes ſur les autres ; & ce mouvement fait la chaleur naturelle, à laquelle contribue le mouvement des parties qui les contiennent, & leurs frottemens.

Lorſque ces mouvemens ſont trop forts, la chaleur n'eſt plus naturelle, c'eſt une chaleur de fiévre qui produit des âcres de différentes eſpeces. Certaines gangrenes font voir que les humeurs du corps humain peuvent prendre le caractere de la cauſticité la plus violente. Les alkalis volatils ſont diſſolvans des parties animales, non-ſeulement des chairs, mais auſſi des nerfs & des cartilages. Les acides animaux amolliſſent & diſſolvent les os les plus durs ; on peut en faire l'expérience avec du lait aigre : il ſuffira, pour s'en convaincre, de mettre un os, ou même de l'yvoire, à tremper dans du petit lait.

Les différentes ſalures naturelles des liqueurs ſe temperent mutuellement dans l'homme ſain, ſans ſe détruire les unes les autres, comme l'acide & l'alkali qui ſont enſemble dans certaines eaux minérales, ne s'y détruiſent point; & comme l'eſprit diſtillé de tartre contient de l'acide & de l'alkali enſemble.

Souvent même un âcre contre nature ſe trouve confondu dans les humeurs, & ne produit point de mal ſenſible, tant qu'il n'y eſt pas en aſſez grande quantité, ou qu'il eſt plus foible que ne le ſont les liqueurs qui n'ont qu'une ſalure naturelle. On a vû ſouvent des perſonnes qui portant un levain de vérole, paroiſſoient ſe bien porter, tant que le virus n'avoit pas fait aſſez de progrès pour ſe rendre ſenſible : il y a des gouteux qui ſe portent bien dans les intervalles des accès de goute, quoiqu'ils ayent dans eux de l'humeur âcre de la goute; c'eſt pourquoi il faut avoir égard à la cauſe de la goutte, dans toutes les autres maladies de ces gens-là.

Des charbons de peſte ont ſorti tout d'un coup à des perſonnes qui paroiſſoient être en parfaite ſanté; &

lorsque ces charbons pestilentiels sortent de quelque partie intérieure du corps, ceux à qui ce malheur arrive, meurent sans garder le lit, & quelquefois même, ils tombent morts dans les rues, en allant à leurs affaires; ce qui prouve bien qu'on peut porter dans soi pendant quelque tems un levain de maladie, & d'une maladie très-dangereuse, sans s'en appercevoir. C'est ce qu'ont peine à comprendre ceux qui ayant la vérole, se sont bien portés depuis qu'ils l'avoient gagnée. Voy. le Ch. XXV. de la IV. Par. CHAP. I.

Ce qui prouve évidemment l'action des levains dans le sang, c'est que le pus de la petite vérole ayant été introduit dans les vaisseaux d'une personne saine, y agit de façon, qu'au bout d'un certain tems il produit des pustules de la même nature que celles d'où on l'a tiré.

Les animaux ont différentes propriétés pour alimens & pour médicamens, comme les principes dont ils sont composés different selon leurs âges & leurs especes différentes. Vertus.

Les jeunes animaux ayant les chairs plus tendres, sont en général d'une digestion plus facile; & leurs princi-

pes étant moins exaltés, ils fournissent des alimens qui ne se corrompent pas aussi facilement que ceux que fournissent les vieux animaux; c'est pourquoi le poulet est plus sain que la poule. Cependant ces choses ne sont que relativement à l'état de l'homme, auquel sont destinés ces alimens, par exemple, il y a des personnes qui digerent plus difficilement le veau que le boeuf; d'autres au contraire ont plus de peine à digérer le boeuf.

La chair des animaux qui se nourrissent d'autres animaux, est un aliment moins sain pour l'homme, que celle des animaux qui vivent de végétaux; comme la caille qui vit de végétaux est plus saine que la bécasse qui vit d'animaux. On peut dire en géneral que les animaux, ceux même qui se nourrissent de végétaux, sont un aliment moins sain pour l'homme, que ne le sont les végétaux.

Tout le monde sçait que les animaux dont la chair n'est pas blanche, & qu'on appelle viandes noires, fournissent une nourriture moins saine, que ceux dont la chair est blanche: le liévre n'est pas si sain que le lapin.

Il faut ſavoir auſſi qu'il y a des parties des mêmes animaux, qui ſont noires, pendant que les autres ſont blanches : les parties noires des animaux qui cependant ſont réputés viande blanche, ſe trouvent ordinairement aux cuiſſes & vers les reins. CHAP. I.

Les différens animaux d'une même eſpece ne fourniſſent pas une nourriture de même qualité ; comme le veau & le mouton, qui ſont de l'eſpece des quadrupedes, fourniſſent des alimens bien oppoſés : le veau raffraîchit, calme, eſt de difficile digeſtion pour certaines perſonnes, & lâche le ventre ; le mouton au contraire échauffe, agite, eſt de facile digeſtion, & reſſerre.

Les différentes parties des mêmes animaux donnent des alimens qui ont des propriétés différentes ; les poulmons ſont un aliment différent de la chair, & la chair a des qualités différentes de celles des extrêmités des animaux, qui donnent une eſpece de gelée qui adoucit toutes ſortes d'âcres.

La différente cuiſſon apporte encore de grandes différences dans les alimens, par rapport à leurs qualités : on en a un exemple dans les œufs : un

CHAP. I. oeuf crud eſt laxatif, raffraîchiſſant, & peu nourriſſant; lorſqu'il eſt cuit, il ceſſe d'être laxatif & raffraîchiſ-chiſſant, il devient nourriſſant; s'il eſt plus cuit, il eſt reſſerrant, échauffant & plus nourriſſant; enfin ſi on le fait durcir, il eſt très-reſſerrant, & de très-difficile digeſtion; on peut donner à l'oeuf toutes ces différentes qualités par les ſeuls degrés différens de cuiſſon, ſans y rien ajouter, & ſans en rien retrancher, le laiſſant dans ſa coque. L'oeuf qui eſt en général, échauffant lorſqu'il eſt cuit, donne le poulet qui eſt raffraîchiſſant, quoique cuit.

Ces choſes qui ſont d'un uſage commun & de tous les jours, mériteroient qu'on y fit plus d'attention qu'on ne fait. Un tempérament naturellement bon, réſiſte plus ou moins & plus ou moins long-tems, & même quelquefois rend inſenſibles les effets de la mauvaiſe nourriture; & au contraire une nourriture ſaine ſoutient, & même fortifie un tempérament mauvais de naiſſance, ſi on s'y prend de bonne heure, c'eſt-à-dire, dès la jeuneſſe. Les animaux vivent des alimens, comme ils naiſſent de la ſé-

mence : la nutrition est une génération continuée.

Des observations sur la cuisson des viandes m'ont fait soupçonner qu'il y a de l'acide vitriolique dans les animaux ; ou bien l'acide vitriolique ne seroit pas essentiel dans la composition du foye de souphre.

On pourroit faire pour la guérison des maladies, un plus grand usage des animaux, qu'on ne fait. Ils ont des propriétés médicinales qu'on ne connoît pas, & qu'on ne recherche point. M. Bouguer, de l'Académie Royale des Sciences, rapporte dans son Histoire du Voyage du Pérou, qu'il y a en Amérique une espece de Corbeau singulier qu'on nomme le *Galinasso*, dont la chair a différentes propriétés médicinales ; & quoique les habitans de cette partie de la terre connoissent l'efficacité de cet oiseau pour la guérison de plusieurs maladies, rarement ils en font usage, parce que sa chair a une mavaise odeur. Ce corbeau differe des nôtres, en ce qu'il est plus gros, & que sa tête, au lieu d'être revêtue de plumes, n'est couverte que d'une peau noire, qui forme une espece de casque.

CHAP. I.

Comme les différens animaux sont composés de différens principes, ils ont aussi différentes propriétés médicinales; & les différentes parties des animaux fournissent des remedes qui ont des vertus différentes; c'est pourquoi on trouve différens remedes dans le lait & l'urine, dans les œufs, les limaçons, les cloportes, les écrevisses, les coraux, les viperes, les vers à soye, le cerf, &c.

Quoique le feu agisse de la même façon, en général, sur ces différens animaux, cependant les médicamens qui en sont produits ont des propriétés différentes les uns des autres : par exemple, le sel ou l'esprit volatil de corne de cerf, est bon dans les maladies convulsives & dans les fiévres malignes, dans lesquels les parties solides du corps, comme les nerfs, sont particulierement affectées; au lieu que le sel volatil de vipere est préférable dans les fiévres malignes qui viennent de la corruption des humeurs du corps, & qui tendent à faire des éruptions à la peau.

CHAPITRE II.

Du Lait.

LE Lait eſt un médicament alimenteux, & un aliment médicamenteux. Un médicament eſt en général meilleur, lorſqu'en même tems qu'il corrige ce qui produit la maladie, il ſoutient la vie en nourriſſant le corps : on eſt sûr qu'un médicament de cette eſpece, ne prend point ſur le tempérament.

Le meilleur choix qu'on puiſſe faire des alimens, c'eſt d'uſer par préférence de ceux qui en même-tems qu'ils nourriſſent, corrigent ce qui peut être mauvais dans le corps, ou empêchent qu'il ne s'y forme rien de contraire à la ſanté.

C'eſt pourquoi le lait eſt bien recommandable, & comme aliment, & comme médicament. Le lait eſt la nourriture la plus naturelle pour les animaux qui ne ſont point formés, ou qui ſont infirmes, comme les farineux fourniſſent la nourriture la

CHAP. II. plus naturelle pour ceux qui ſont formés.

Le lait ne guérit point tout d'un coup les maladies, même celles pour qui il eſt le remede le plus efficace; les remedes agiſſent plus ou moins promptement dans les maladies auſquelles ils conviennent, ſelon que ces maladies ſont plus ou moins longues ou vives; le lait ne convient que dans les maladies longues qu'on appelle chroniques, c'eſt pourquoi il ne redonne la ſanté qu'avec le tems; il ne faut pas eſpérer mettre moins de tems à guérir qu'on en a mis à devenir malade.

Le lait agit inſenſiblement en adouciſſant les âcres des humeurs qui, répanduës dans toutes les parties du corps, ne peuvent être, à cet égard, totalement changées en peu de tems: le lait les corrige & les renouvelle en même-tems, parce qu'il fournit une nourriture nouvelle & ſaine, pendant que les vieilles humeurs ſe diſſipent en détail par les couloirs du corps.

Le lait pour être bon, en général, ne doit point tirer ſur le jaune, ni ſur le verd, il doit être d'un blanc fort, & égal; il ne faut pas qu'il ſoit ni

trop clair, ni trop épais ; pour en éprouver la consistance, on en verse une larme sur l'ongle du pouce ; s'il est d'une bonne consistance, il ne moüille pas tout d'un coup l'ongle, & il y reste en larme sans s'étendre. Le lait des animaux qui ont nouvellement fait leurs petits, est plus clair que lorsqu'il y a long-tems qu'ils l'ont fait. Le lait de chêvre & celui de brebis est plus épais que celui d'ânesse.

Le lait ne doit point paroître salé ni amer au goût, il faut en général que le lait soit doux. Au reste, les laits de différens animaux, sont différens : le lait est différent aussi selon la différente pâture de l'animal ; c'est à quoi on ne fait pas assez d'attention, quoique cela soit fort important dans les occasions où on fait prendre le lait pour la guérison de quelque maladie ; il faudroit dans ce cas faire nourrir la bête avec des choses dont les propriétés conviennent dans les cas pour lesquels on fait prendre le lait.

Le tems où en général le lait est le meilleur, c'est lorsqu'il y a six semaines ou environ, que la bête a fait son petit ; & la meilleure saison pour

 uſer du lait comme médicament, c'eſt dans l'Automne & dans le Printems ; & préférablement dans les mois de May & de Septembre ; non-ſeulement parce que les corps ſont plus diſpoſés par la température de l'air, à recevoir les bonnes impreſſions des médicamens, mais encore plus, parce que le lait eſt meilleur dans ce tems-là : la bête a alors de meilleurs pâturages, & elle y joüit auſſi du même avantage de la douceur de la ſaiſon.

Le lait eſt compoſé de trois parties principales ; de la crême qui eſt la partie butireuſe ; du caillé qui eſt la partie fromageuſe ; & du petit lait qui en eſt la partie ſéreuſe : il faut avoir égard à ces trois parties du lait, dans l'uſage qu'on en doit faire.

La crême ou le beurre qu'on en tire eſt à préférer, pour ceux qui ont beſoin qu'on adouciſſe dans eux une ſalure aigre, ou un âcre de la nature de la ſaumure, lorſque ces acres ſont trop actifs par le défaut d'une bile naturelle qui émouſſeroit leur cauſticité ; la crême & le beurre produiſent beaucoup de bile, c'eſt pourquoi ils ne conviennent point aux perſonnes bilieuſes.

La partie fromageuſe, ou le fromage pris frais, eſt très-propre à redonner du corps au ſang diſſous ou appauvri, & il redonne de l'embonpoint; mais il faut pour cela n'avoir point d'obſtruction, & poſſéder un bon eſtomach.

On peut voir dans le Chapitre ſuivant les propriétés du petit-lait, qui eſt la partie ſéreuſe du lait.

Il y a des tempéramens auſquels le lait eſt tout-à-fait contraire; tels ſont les pituiteux & la plûpart de ceux qui ont beaucoup d'embonpoint, ou dont les vaiſſeaux ſont naturellement petits; il eſt pernicieux aux perſonnes vaporeuſes, ou mélancholiques, & à ceux qui n'ont pas les couloirs du bas-ventre libres; tels ſont ceux qui ont des maladies du foye, ou de la ratte; il ne convient pas non plus à ceux qui ont des maladies de la tête, comme étourdiſſemens, épilepſie; le lait eſt incompatible avec la fiévre, autre que la fiévre lente, de conſomption, ou de pulmonie.

Pour prendre le lait, il faut s'y préparer, & cette préparation doit être différente, ſelon les différentes perſonnes auſquelles on veut le faire

 prendre; il faut sur-tout s'attacher à mettre l'estomach dans un état à le recevoir, & à le digérer.

Le lait ne doit point cailler dans l'estomach, mais seulement s'y prendre, comme il se prend dans un lieu chaud par la pressure; la salive a la qualité de faire prendre le lait, comme le fait la pressure, & on le digere d'autant mieux, que la salive & la liqueur de l'estomach, ont plus cette propriété naturelle de faire prendre le lait sans le cailler, comme le font les acides; c'est pourquoi la meilleure façon & la plus naturelle d'user du lait, c'est de le suçer, parce que le lait se mêle ainsi avec une plus grande quantité de salive en passant dans la bouche, & qu'il ne s'en évapore rien, ne communiquant point avec l'air.

Il y a plusieurs façons de prendre le lait, selon les différens tempéramens de ceux qui le prennent, & selon les différentes circonstances dans lesquelles on le prend. La meilleure façon après celle de tetter, c'est de prendre le lait chaud, au sortir de la mammelle; on y mêle quelquefois de l'eau, & on l'appelle dans cet état

lait coupé; on le prend ainsi lorsqu'il a peine à passer pur; on le peut couper avec de l'eau de gruau, ou de l'eau de ris, ou de l'eau d'orge, qui est celle, qui, en général, convient le mieux pour prendre avec le lait. Dans des occasions de dévoyemens on le serre, en y plongeant un fer rougi au feu, & il faut dans ce cas nourrir la bête de paille & d'avoine, & non pas d'herbe & d'orge, ou il ne faudroit lui donner que des herbes astringentes, comme est le plantain; les Médecins Grecs faisoient mettre dans le lait des pierres blanches de la Mer, après les avoir fait rougir au feu, ou ils les y faisoient bouillir jusqu'à ce que le lait fut diminué de moitié; ce qu'ils recommandoient pour les dévoyemens avec ulceres dans les intestins.

CHAP. II. Lait coupé.

Lorsqu'il s'agit de se raffraîchir, surtout si on est dans la saison de l'Eté, & si le lait convient naturellement au tempérament, il faut le prendre froid; quand on fait chauffer le lait au feu, il s'en fait une dissipation qui diminuë la bonne qualité naturelle du lait.

Au reste, le lait est moins sujet à

ſe cailler lorſqu'il a bouilli ; on y fait quelquefois bouillir quelque plante médicinale, telle qu'eſt la racine de perſil ; la menthe a ſur toutes les autres herbes, la propriété de faire digérer le lait.

Il eſt à propos de délayer dans le lait un peu de miel ou de ſucre, pour en faciliter la digeſtion, en le rendant plus difficile à cailler.

Le lait, qui en général eſt ſi doux, & ſi propre à remédier aux mauvais effets du ſublimé corroſif, peut être un moyen de faire du ſublimé corroſif : *faire du ſublimé corroſif avec du lait*, eſt un problême de Chimie, à réſoudre.

Le lait a différentes propriétés, ſelon les différentes eſpéces d'animaux d'où on le tire ; il eſt différent auſſi, ſelon les différens tempéramens de ces animaux ; comme la couleur du poil déſigne le tempérament ; il ne faut pas regarder comme une choſe ſuperſtitieuſe, d'avoir égard à la couleur du poil de la femelle, pour choiſir le lait, une rouſſe & une noire donnent le lait le moins bon en général ; celles qui ont le poil blond, & celles qui l'ont brun, le donnent

meilleur ; celles qui ont le poil châtain, ſont entre toutes, celles qui donnent le meilleur lait. Une jeune qui n'a pas encore atteint le dernier dégré de croiſſance, & une vieille, donnent un plus mauvais lait, qu'une femelle qui eſt jeune, & qui cependant a pris toute ſa croiſſance ; il faut auſſi que la femelle, du lait de laquelle on uſe pour la ſanté, ſoit dans un état tranquille ; il ne faut pas qu'elle ſoit en chaleur, on doit auſſi ſe précautionner pour la mettre à couvert de frayeur, parce que la frayeur eſt capable de donner une mauvaiſe qualité au lait, & même, comme on dit ordinairement, de le faire perdre, la bête ceſſant d'en avoir.

Dans pluſieurs cas de maladies de poitrine, comme dans la phtiſie, on rend le lait plus efficace en y faiſant bouillir des limaçons, & des feuilles de pas-d'âne ; il faut mettre dans une chopine de lait frais tiré, une douzaine de limaçons, après les avoir lavés & en avoir ôté les coquilles : je penſe qu'on ne doit laver les limaçons que pour la propreté, & non pas pour en ôter la bave, qui eſt ce

CHAP. II. qui en fait la qualité adouciſſante, & il faut, autant qu'on le peut, les avoir nouvellement cueillis, & les prendre dans les bois; lorſqu'on eſt obligé de les garder, il faut leur donner du ſon; lorſque le lait boût avec les limaçons, il faut y ajouter une demie-poignée de feuilles de pas-d'âne, coupées menu, & faire bouillir un demi-quart d'heure.

Le lait de femme eſt le meilleur de tous en général pour les hommes, pourvû que toutes les circonſtances que je viens d'expliquer, s'y trouvent, & en ſuppoſant les conditions requiſes pour que le lait ſoit bon; mais il y a quelques-unes de ces conditions qui ſont très-difficiles à trouver dans la femme, ſçavoir, qu'elle ſoit d'un tempérament tranquille, peu ſenſible aux ſujets de frayeur, & ſans concupiſcence. Il eſt très-difficile de ne faire prendre à une nourrice que la nourriture convenable, ce qui eſt pourtant de la plus grande conſéquence, parce que le lait tient beaucoup de la nature des alimens dont il eſt le produit; la nourrice doit être alimentée differemment, ſelon l'état différent du

malade qu'elle doit allaiter : on peut dire en général, qu'elle ne doit point boire de vin, ni manger de viande, il faut qu'elle use d'alimens farineux, comme est le pain, le gruau, le millet, le ris, l'orge, les lentilles, &c. il est bon de lui faire prendre aussi le lait avec régime, soit celui d'ânesse, soit celui de chèvre, soit celui de vache, selon la maladie du malade qu'elle allaite; on peut aussi la mettre au lait pour toute nourriture, faisant tout ce qu'il faut pour que le lait de la bête dont elle use, ait toutes les qualités possibles : j'ai vû de bons effets de cette conduite. Comme il est des causes éloignées des maladies, il faut avoir attention aux causes éloignées de la guérison qu'on en peut produire, par ces recherches.

Le plus souvent, le lait ne réussit pas, parce que la nourrice n'est pas comme elle doit être; communément on la charge d'alimens, pour, dit-on, donner du lait à la nourrice; on la remplit ainsi de crudité, & on s'imagine qu'il se fera une transmutation en un lait doux & raffraîchissant, des alimens assaisonnés, & de la boisson spiritueuse qu'on lui fait prendre.

CHAP. II. Le lait de vache eſt en général, celui qui après le lait de femme, eſt le plus convenable; lorſqu'on le prend pour toute nourriture, on en prend trois ou quatre fois par jour, une chopine chaque fois ; dans les premiers tems, il ſemble qu'il ne nourrit pas aſſez, parce que les vaiſſeaux des digeſtions n'ont pas à travailler, comme lorſqu'on prend les nourritures ordinaires; on croit auſſi être affoibli par ce régime, ce qui ne vient que de ce qu'on n'eſt pas animé par le lait, comme on l'eſt par les nourritures âcres, ſur-tout ſi on y joint le vin : cependant dans la ſuite du régime du lait, on ſe trouve rarement du beſoin, parce que le lait étant de tous les alimens le plus nourriſſant, il exempte plus long-tems de la faim. Ce régime n'eſt ennuyeux, que parce qu'on n'a pas le plaiſir de remplir un beſoin ; mais le plaiſir de n'avoir point de beſoins eſt à préférer à celui de les remplir, ſi on eſt ſage.

Le lait de chêvre, eſt après le lait de vache, le plus ſalutaire, & il convient mieux qu'un autre à ceux qui ſont d'un tempérament froid & humide,

de, avec une maigreur extraordinaire; il resserre, il met en mouvement les liqueurs du corps, & il est de tous les laits, celui en général, dont l'estomach s'accommode le mieux; il a peu de sérosité.

Le lait de brebis resserre les malades qui ont le ventre trop relâché, & il met autant en mouvement les liqueurs, que le fait le lait de chevre; il est échauffant & il se digere très-facilement aussi: il a encore moins de sérosité que n'en a le lait de chêvre: il convient à ceux d'un tempérament humide, froid & relâché, lorsque le lait leur est nécessaire.

Pour ce qui est du lait d'ânesse, il est de tous les laits, celui qui a le plus de sérosité, & qui est le moins nourrissant; il humecte, il raffraîchit & il tempere. Le lait d'ânesse relâche ordinairement le ventre; il est peu nourrissant, il y a même des malades qu'il amaîgrit: il est rare qu'il procure de l'embonpoint, ce qu'il fait cependant quelquefois, en adoucissant les âcres qui amaigrissent: au lieu que les autres laits fournissent en même-tems une substance qui engraisse communément ceux qui en font usage.

CHAPITRE III.

Du petit Lait.

CHAP. III. IL y en a qui, mal-à-propos, confondent le petit lait, & le lait coupé avec de l'eau. Le petit lait est la partie aqueuse ou séreuse du lait, séparée de la crême ou partie butireuse, & du caillé qui en est la partie fromageuse.

Il y a plusieurs moyens de séparer cette partie séreuse des autres parties du lait, c'est-à-dire, il y a plusieurs façons de faire le petit lait. On prépare le petit lait ou sans feu, ou par le feu : on fait le petit lait sans feu, lorsque le lait étant pris ou caillé, on le met à épurer; cela ne se peut bien faire ainsi qu'en Eté ; le lait ne se prend point lorsqu'il fait froid, il est très-long-tems à cailler en Hyver.

Lait pris. Pour faire le Lait-pris, on délaye de la pressure dans un peu de lait, il faut un grain de pressure tout au plus pour chaque once de lait, & ensuite on y ajoute peu à peu la quantité

de lait qu'on veut faire prendre, & on le laiſſe dans cet état tout le jour; le ſoir on met le lait-pris dans un morceau d'étamine, ou dans un pannier à fromage, poſé ſur le cul d'une aſſiette renverſée, & placée dans un saladier, où dégouttera le petit lait pendant la nuit. Lorſque le Médecin juge à propos de rendre le petit lait plus médicinal, on met dans le ſaladier, ou ſous le pannier à fromage, de la fumeterre ou quelqu'autre plante, qui, à meſure que le petit lait ſe forme, lui donne une qualité convenable au malade auquel on le fait prendre. CHAP. III.

Le lait qui ſe caille de lui-même, donne auſſi du petit lait, lorſqu'après l'avoir écrêmé on le met à épurer, comme on y met le lait-pris.

Le lait étant de cette façon très-long-tems à ſe prendre ou à cailler, le petit lait qui en ſort eſt ſujet à aigrir. On n'eſt pas ſi expoſé à cet inconvénient, lorſqu'on le fait par le feu: ſi après avoir délayé la preſſure dans le lait, on met le vaiſſeau ſur les cendres chaudes ou au bain-marie, après l'avoir couvert, le lait ſe prendra ainſi en peu de tems; & alors il

 suffit de faire cette opération le soir, & de le mettre ensuite dans un lieu frais à épurer, avant que de se coucher, pour l'avoir le lendemain dès le matin; on peut même ne le faire que le matin, si on le veut. Si on met le lait à prendre sur des cendres bien chaudes, ou dans de l'eau bouillante, il ne sera qu'un quart-d'heure à prendre; mais il faut après cela le laisser réfroidir, avant que de le casser & de le mettre a épurer; on ne doit pas le presser dans l'étamine où on le passera, on doit seulement le laisser égoutter.

Pour faire prendre ainsi le lait, on peut aussi employer autre chose que la pressure, comme est l'herbe nommée caille-lait, ou petit muguet; celui à fleurs blanches & celui à fleurs jaunes sont également bons pour faire prendre le lait,

On peut encore faire le petit lait plus promptement, & même le faire sur le champ, en mettant le lait sur le feu à bouillir avec le caille-lait, ou avec l'oseille, ou avec la fleur d'artichaut, ou avec de la pomme de rainette coupée en rouelles, ou en mettant du jus de citron ou de la crê-

me de tartre dans le lait, lorſqu'il eſt prêt a bouillir. Lorſqu'on veut faire le petit lait avec la crême de tartre, il faut l'avoir en poudre très-fine; on en met environ deux grains pour chaque once du lait dont on veut tirer le petit-lait

On fait le petit lait plus ou moins clair, ſelon les différentes circonſtances dans leſquelles on veut l'employer. Pour l'avoir clair, on le filtre par une étamine plus ſerrée, ou bien on le verſe dans un entonnoir, dans le fond duquel on a mis du cotton; ou enfin on le clarifie avec du blanc d'oeuf: on délaye dans une chopine de petit lait un blanc d'œuf battu; on met le tout ſur un feu vif, & dès que le petit lait bouillonne en jettant de l'écume, il faut le retirer de de deſſus le feu, & le paſſer; on peut même ſe ſervir de papier à filtrer pour l'avoir plus clair; & lorſqu'on veut clarifier du petit lait qui a été fait avec de la preſſure, il faut, après y avoir délayé le blanc d'oeuf, & lorſqu'il commence à bouillir, y jetter de la crême de tartre, & le retirer du feu pour le filtrer. On a par ce

CHAP. III. moyen un petit lait clair comme de l'eau de roche.

Vertus. Le petit lait est différent, selon les différens laits d'où on l'a tiré : par exemple, le petit lait de chêvre a des propriétés différentes de celles du petit lait de vache.

Le petit lait a aussi des qualités différentes, selon la différente façon dont on l'aura préparé ; en général, le petit lait préparé sans feu est un peu plus raffraîchissant & plus laxatif, que ne l'est le petit lait préparé par le feu.

Le petit lait qui est fait avec la pressure ou avec le caille-lait, ou avec les fleurs d'artichaut, est meilleur pour ceux qui sont sujets aux aigreurs, que ne l'est celui qui est préparé avec le jus de citron, ou l'oseille, ou la crême de tartre.

Le petit lait clarifié convient mieux que celui qui ne l'est pas, à ceux dans lesquels on craint la fiévre, & dans qui le lait a naturellement beaucoup de peine à passer, & surtout lorsqu'il s'agit principalement de redonner de la sérosité aux liqueurs échauffées & appauvries.

Le petit lait qui n'a point été cla-

rifié, contient encore de la partie butireuse, qui le rend plus balsamique, plus adouciſſant & plus reſtaurant : le petit lait non clarifié tient beaucoup de la nature du lait d'âneſſe. CHAP. III.

On fait ordinairement prendre le petit lait, le matin à jeun ; on peut auſſi en faire prendre encore quelques priſes dans la journée, mais il eſt à craindre qu'alors il n'aigriſſe dans les premieres voies, & qu'il ne gâte la premiere digeſtion : on courroit moins de riſques, ſi on ne faiſoit prendre au malade que du petit lait pour toute nourriture. J'ai fait prendre quelquefois, & avec ſuccès, le petit lait de trois heures en trois heures, pour tout aliment & pour tout médicament, dans des cas de ſécheresse & de chaleur, à des perſonnes dont le tempérament & la maladie rendoient le petit lait extraordinairement utile.

Chaque priſe de petit lait eſt depuis un verre juſqu'à une chopine ; ſouvent on en donne le matin deux priſes à une heure ou une heure & demie de diſtance l'une de l'autre, & le déjeûné convenable au malade, Doſe.

 une heure & demie après la ſeconde priſe.

On ajoute ordinairement au petit lait, ou du ſucre, ou du ſyrop : le ſyrop qui en général convient le mieux dans le petit lait, c'eſt celui de violettes; mais lorſqu'on veut le rendre plus laxatif, on y met le ſyrop de pommes composé, depuis une demie-once juſqu'à une once & demie, dans chaque priſe.

Lorſque le malade ne digere pas bien le petit lait, on remédie quelquefois à ce mal, en plongeant dans ce petit lait un fer rougi au feu, ou en y faiſant bouillir des feuilles de ſcolopendre, ou de la racine de perſil.

On rend auſſi le petit lait plus médicinal, en y faiſant amortir ou bouillir les plantes convenables à la maladie, comme ſont les plantes pectorales pour les maladies de la poitrine; les plantes anti-ſcorbutiques pour le ſcorbut; & dans ce dernier cas le petit lait de chêvre eſt préférable à tout autre. Tout le monde connoît la vertu de la fumeterre jointe au petit lait, pour les maladies de la peau : On fait auſſi quelquefois infuſer de la racine de patience dans le petit lait.

Le petit lait a la propriété d'augmenter considérablement la vertu de la casse; il la rend plus purgative & plus raffraîchissante. Ces deux médicamens semblent être faits pour être joints ensemble, soit pour prendre par la bouche, soit pour prendre en lavement. Lorsqu'on veut faire du petit lait pour des lavemens, il faut verser une ceuillerée de vinaigre dans le lait, lorsqu'il commence à bouillir sur le feu; ensuite, lorsqu'il a bouilli un bouillon, on le retire du feu: on le laisse reposer deux minuttes pour qu'il ait le tems de cailler, & on y verse une ceuillerée d'eau fraîche, pour déterminer davantage la séparation du petit lait, immédiatement avant que de le passer. Ensuite on fait bouillir dans ce petit lait une pincée d'anis & un quarteron de casse en bâton; & après avoir passé le lavement, on peut, selon le besoin, y dissoudre un demi gros ou un gros de cristal minéral. Le vinaigre n'est pas inutile dans ces lavemens. Voyez le Chapitre du Vinaigre, Part. III.

CHAPITRE IV.

Du Sel de Lait.

CHAP. IV.

LE sel de lait est doux, & assez agréable au goût, on le nomme

Sucre de lait.

aussi *sucre de lait*, par cette analogie qu'il a avec le sucre, qui, comme tout le monde le sçait, est un sel très-doux, & très-agréable.

Pour faire le sel de lait, il faut prendre du petit-lait clarifié, & le faire évaporer en partie, jusqu'à ce qu'il se forme dessus, une pellicule ; ensuite on le met dans un lieu frais, où il se crystallise, on en retire les crystaux qui sont le sel de lait, qu'il faut laver légérement dans de l'eau fraîche & claire, ensuite on fait sécher ce sel avant que de l'enfermer ; il faut prendre garde en le faisant sécher, de ne pas y donner un feu trop fort, parce qu'il s'alkaliseroit : le sel de lait doit être un sel moyen, & ne doit point fermenter, ni avec les alkalis, ni avec les acides ; il est plus disposé à fermenter avec les acides, qu'avec les alkalis

c'eſt pourquoi il convient mieux à ceux qui ont dans leurs humeurs un âcre acide, qu'à ceux qui y ont un âcre alkalin urineux, ou autre. CHAP. IV.

Le ſel de lait differe en quantité & en qualité, ſelon le différent lait d'où on le tire; j'ai obſervé que le lait du mois de Mai, donne beaucoup plus de ſel que ne le fait le lait de toute autre ſaiſon; & il y a toute apparence que le lait du mois de Mai, donne un ſel de meilleure qualité, que celui d'un lait pris dans tout autre tems.

On peut tirer le ſel du lait même, lorſqu'après l'avoir bien écrêmé, on le fait évaporer juſqu'à ce qu'il ait une conſiſtence de ſirop; alors on le met dans un lieu frais & ſec, où il ſe congéle en une maſſe ſaline. On en tire de chaque chopine de lait, environ deux gros de ſel.

On conçoit aiſément que le ſel de lait, étant la partie la plus ſaline du lait, & ſéparée de ſes autres parties, ſçavoir, de la butireuſe & de la fromageuſe, doit pénétrer plus facilement dans les vaiſſeaux capillaires, que ne fait le lait: il doit auſſi être moins ſuſceptible de corruption dans les digeſtions, il ne peut aigrir, comme le fait Vertus.

ſouvent le lait, & plus ſouvent encore le petit-lait.

Cependant malgré ces avantages, il faut convenir que le ſel de lait eſt une foible reſſource dans les maladies, telles qu'elles ſoient; on le recommande particulierement pour la goutte, & pour prévenir la pulmonie, on le prend dans du thé, dans de la ptiſanne, ou dans du bouillon, depuis douze grains juſqu'à un demi-gros, chaque priſe; on pourroit en prendre à la fois, une bien plus grande doſe, ſans rien riſquer.

Doſe.

CHAPITRE V.

De l'Eau de Millefleurs.

CHAP. V.

ON entend communément par eau de millefleurs, l'eau diſtillée de la bouſe de vache; on appelle auſſi eau de millefleurs, l'urine de vache, lorſqu'on la prend pour remede.

Lorſqu'on veut diſtiller de la bouſe de vache, on choiſit dans le Printems, ou dans l'Automne, de la fiente nouvelle d'une jeune vache qui ſoit nour-

rie dans un bon pâturage : on fait cette distillation de la bouse de vache, au bain-marie ; cette eau est résolutive, apéritive & adoucissante ; on s'en sert extérieurement pour nettoyer & rafraîchir la peau.

L'eau de millefleurs dont on fait plus d'usage, c'est l'urine de vache ; on choisit celle d'une génisse, ou d'une jeune vache saine & brune, & nourrie dans une bonne herbage, dans le mois de Mai, ou dans celui de Septembre, & le matin ; on reçoit dans un vaisseau cette urine de la vache, qui ordinairement en rend le matin lorsqu'elle se leve, & on la porte toute chaude au malade, qui doit être à jeun ; on lui en fait prendre depuis un poisson jusqu'à trois poissons, & deux heures après on lui donne un bouillon.

Cette eau de millefleurs purge par les selles & par les urines, c'est une liqueur savonneuse qui dissout efficacement les obstructions formées par l'épaisseur de la bile, ou par la viscosité des autres humeurs ; elle purge quelquefois abondamment.

On employe utilement ce remede dans quelques cas d'asthme & d'hydro-

pisie; on l'a vû réussir pour des maux d'estomach opiniâtres, qui venoient de l'obstruction des glandes de l'estomach, par l'épaisseur de la liqueur gastrique, & il a guéri des migraines qui dépendoient de cette cause.

On continue l'usage de ce remede pendant douze ou quinze jours, on le prend même plus long-tems lorsque la maladie est invétérée; il y a au contraire des cas où il suffit d'en prendre cinq ou six jours.

L'urine.

L'urine est en général, un remede résolutif & fondant, elle a en particulier, différentes propriétés, selon les différentes espéces d'animaux qui la donnent, & selon les différens tempéramens des animaux de chaque espéce.

Il est rapporté dans l'Histoire de l'Académie des Sciences, de 1696, tom. 2, pag. 279, qu'une femme a été guérie d'une louppe au genouil, en six semaines, en appliquant soir & matin sur cette louppe, un cataplasme fait d'urine bouillie avec du sel commun, jusqu'en consistence de miel.

Ce cataplasme doit être fort résolutif & fondant, c'est une espéce de

ſel ammoniac en forme molle ; c'eſt pourquoi l'urine bouillie avec du ſon, eſt un bon cataplaſme pour réſoudre les tumeurs, pour leſquelles il faut un remede qui pénétre, en même-tems qu'il adoucit.

CHAPITRE VI.

Du fébrifuge de Coquilles d'œufs.

POUR préparer les coquilles d'œufs, il faut les nettoyer en n'y laiſſant aucune peau, & il faut laver dans de l'eau chaude celles qui ne ſont pas propres ; enſuite on les fait ſécher ſur le feu dans un plat, & enfin on les broye. CHAP. VI.

Il y en a qui calcinent les coquilles d'œufs, ce qui les rend alkalines, & même cauſtiques, au lieu qu'elles ſont naturellement adouciſſantes en abſorbant les âcres acides des humeurs ; c'eſt pourquoi elles ſont un très-bon remede pour les fiévres intermittentes, qui ont pour cauſe un âcre aigre, dans le ſang.

Les coquilles d'œufs ſe diſſolvent

CHAP. VI. aiſément par les acides végétaux, & par les acides animaux; c'eſt pourquoi ſi ceux qui prennent des coquilles d'œufs, ont des acides, les coquilles les abſorbent, comme le feroient des alkalis; & ſi on n'a pas d'acide, les coquilles n'échauffent point, comme feroient les alkalis, ils ſont ſeulement dans ce cas, comme ſeroient des corps terreux, pourvû qu'on ne les ait pas alkaliſées par la calcination, & qu'on les ait ſimplement préparées, comme on prépare les yeux d'écréviſſes.

Les coquilles qui viennent d'œufs couvés, ſont plus abſorbantes, & elles ſont préférables aux autres, ce qu'il ne faut pas regarder comme une ſuperſtition; il ne faut pas conteſter que les œufs, juſqu'à leurs coquilles, ne reçoivent un grand changement par l'incubation de la poule. Les coquilles d'œufs qu'on prend pour faire le remede de Mademoiſelle Stephens, doivent être d'œufs couvés, & dont les pouſſins ſont ſortis; car les coquilles d'œufs couvés, & qui auroient pourris, ne ſeroient pas d'une bonne qualité.

Pour uſer des coquilles d'œufs dans les fiévres qui viennent par

accès, il faut prendre environ une once, ou une douzaine de coquilles d'œufs, préparées ; on les casse en petits morceaux, & on les fait bouillir dans cinq demi-septiers d'eau, pour réduire à une pinte. On prend cette décoction de coquilles d'œufs, dans les intervalles des accès de fiévre, un gobelet de trois heures en trois heures ; ensuite on broye en poudre grossiere les coquilles restantes, & on les fait rebouillir de même dans cinq demi-septiers d'eau, pour réduire à une pinte ; enfin on broye ces coquilles en poudre fine, en y versant peu-à-peu cinq demi-septiers d'eau, qu'on fait réduire de même par le feu, à une pinte ; & si la fiévre subsiste après cela, il faut encore ajouter quelques coquilles à la poudre restante, pour en faire de même une nouvelle décoction.

On prend un demi-septier de cette décoction, de trois heures en trois heures, dans les intervalles des accès, & un bouillon une heure & demie après chaque prise.

Les coquilles d'œufs sont plus efficaces pour certains malades, dans le vin que dans l'eau.

CHAP. VI. On met dans une pinte de vin, environ une douzaine de ces coquilles concassées, & on les y laisse tremper pendant vingt-quatre heures, avant que de s'en servir; ensuite on prend un verre de ce vin dans le relâche de la fiévre, de trois heures en trois heures, & un potage, ou un bouillon, une heure & demie après chaque prise.

Il y a encore une autre façon de prendre les coquilles d'oeufs, & qui est plus utile dans bien des cas; c'est de les avaler en poudre fine, on en prend une prise de trois heures en trois heures, depuis neuf grains jusqu'à un demi-gros, on y joint du tartre vitriolé pour digérer les humeurs, & donner la liberté du ventre; on y met du cinabre, lorsqu'il s'agit de purifier les humeurs, & de calmer les nerfs; on les mêle avec du corail préparé, pour fortifier, & pour arrêter les flux d'humeurs & de sang; on y ajoute un peu d'iris, lorsque les fievres sont catareuses; on joint aussi les coquilles d'oeufs aux préparations martialles, dans des cas de fiévres intermittentes, opiniâtres par des obstructions, sur-tout aux personnes du sexe, qui n'ont pas bien leurs régles.

CHAPITRE VII.

Des Cloportes.

TOUT le monde connoît les Cloportes; les meilleures sont celles qui se trouvent en campagne dans les bois; il faut les choisir blanches & luisantes, comme si elles étoient argentées; les plus mauvaises cloportes sont celles qui sont noires, & qui se trouvent dans des endroits qui sentent mauvais, comme celles qui sont dans le fumier. CHAP. VII.

Les cloportes vives écrasées dans de la ptisanne, ou dans de l'apozême, ou dans un bouillon, ou dans du vin blanc, sont en général à préférer à la poudre de cloportes, prise de même dans ces liqueurs.

Pour préparer les cloportes, il faut les mettre dans du vin blanc, les y laisser infuser, ensuite les en retirer, les faire sécher au four, ou dans une étuve, & les mettre en poudre, qu'on passe ensuite par un tamis.

CHAP. VII.

Esprit volatil de cloportes.

Sel volatil de cloportes.

Ayant mis une livre & onze onces de cloportes à la distillation, j'en ai retiré six onces d'esprit volatil, six gros de sel volatil, & une once & demie d'huile noire empyreumatique; les six gros de sel volatil, se sont réduits par la rectification à cinq gros. Ayant mis de ce sel dans de la dissolution d'argent, il ne s'est point fait de précipité; ayant versé de l'esprit de vitriol dans de l'esprit de cloportes, il s'est fait un précipité d'une poudre brune.

Vertus.

Les cloportes sont apéritives, c'est pourquoi on en met dans les apozêmes apéritifs pour l'hydropisie, elles agissent particulierement sur la sérosité du sang; c'est pourquoi elles sont bonnes dans des maladies d'yeux, qui viennent d'une trop grande quantité d'eau qui s'y porte, ou de ce qu'elle y est trop visqueuse; elles fondent la limphe épaissie, c'est pourquoi on les employe utilement pour dissiper les tumeurs des glandes.

Dose.

On donne les cloportes dans chaque prise d'apozême, ou dans chaque bouillon, depuis cinq grains jusqu'à dix, & si on employe la poudre de cloportes, on en donne depuis qua-

tre grains jusqu'à neuf grains pour chaque prise, en réitérant plusieurs fois par jour.

On joint souvent l'éthiops minéral à la poudre de cloportes, & on allie ces deux remedes avec le sirop des cinq racines apéritives, pour fondre les tumeurs limphatiques; on y ajoute la poudre de vipere, pour purifier le sang, sur-tout dans les maladies de la peau; on peut aussi, selon les différentes circonstances, y joindre les yeux d'écrévisses, le cinabre, des gommes, &c. On sçait que la poudre de cloportes fait une grande partie des pillules de Morton.

CHAPITRE VIII.

Du Corail préparé.

DANS les premiers tems qu'on a connu le Corail, ou plûtôt lorsqu'on a commencé à y faire attention, sa forme qui est en espéces de branches, l'a fait prendre pour une plante; dans la suite les Naturalistes l'ont mis dans le genre des minéraux, pour sa consistence pierreuse; CHAP. VIII.

 mais M. le Comte de Marſilly, ayant depuis obſervé le corail dans l'eau de la Mer même, qui, comme tout le monde le ſçait, eſt ſon élément, apperçût à ſa ſurface quelques mamellons blancs & tendres, qui lui parurent être des fleurs du corail, qui diſparoiſſoient lorſque le corail étoit tiré de la Mer: il obſerva auſſi que le corail durciſſoit à l'air, & qu'il ſe ramolliſſoit dans l'eau de la Mer. Ces obſervations firent remettre le corail dans le genre des végétaux.

M. Peiſſonnel, Médecin de Marſeille, ayant répété en Botaniſte, l'obſervation de M. le Comte de Marſilly, remarqua que ce qui avoit parû des fleurs à cet illuſtre Phyſicien, étoit de vrais animaux, ou inſectes marins, & il ſe confirma dans ce ſentiment, par pluſieurs obſervations qu'il fit dans la ſuite, pendant ſes voyages en Afrique, dans le lieu même où ſe fait la pêche du corail.

On ne fit pas alors le cas qu'on devoit faire des découvertes de ce Médecin, on rejetta ſon ſentiment, & on établit encore plus déciſivement dans le genre des végétaux, le corail, qui doit être dans celui des animaux.

Enfin M. Bernard de Jussieu, a confirmé par de nouvelles observations, celles de M. Peissonnel, & il a dissipé les doutes où on étoit sur cette matiere. Voyez les Mémoires de l'Académie R. des Sciences, année 1742. pag. 290. CHAP. VIII.

Il y a le corail blanc & le corail rouge, c'est du corail rouge dont on se sert ordinairement. Le corail est en général astringent, fortifiant, calmant & absorbant; il n'échauffe pas, au contraire, il raffraîchit en adoucissant. Vertus.

Pour faire le corail préparé, on choisit du corail bien dur & bien net, on le lave dans de l'eau chaude, ensuite on le réduit en poudre dans un mortier, & enfin on passe cette poudre sur le porphyre, pour la rendre plus fine; & pendant qu'on la broye sur le porphyre, on y fait tomber goutte-à-goutte un peu d'eau; on peut même en former des trochisques.

Il faut broyer le corail dans un mortier de marbre, ou de fer, parce qu'il seroit à craindre que, si on se servoit d'un mortier dans la composition duquel il y eut du cuivre, le corail n'en

CHAP. VIII. prit une mauvaiſe qualité : lorſqu'on ſe ſera ſervi d'un mortier de fer, il faudra éprouver la poudre de corail avec un couteau aimanté, pour en ôter le fer.

Il faut pendant qu'on broye le corail ſur le porphyre, y verſer un peu d'eau, pour n'en pas perdre la poudre la plus fine ; il faut préférer pour cela une eau médicinale, comme eſt l'eau roſe ; il faut autant qu'on le peut, perfectionner la préparation des remedes, & n'y pas négliger les plus petites choſes, comme eſt celle-là.

Lorſqu'on n'a pas de porphyre pour y broyer le corail, il faut paſſer par un tamis de ſoye, le corail réduit en poudre dans le mortier.

Doſe. La doſe du corail préparé eſt depuis trois grains juſqu'à un ſcrupule, & on en réitére la priſe pluſieurs fois dans un jour, ſelon le beſoin ; rarement on donne le corail ſeul, ordinairement on le joint aux yeux d'écréviſſes, à la nacre de perle, à l'éthiops, à la poudre de vipere, au cinabre, au tartre vitriolé, ou au ſel de *duobus*, ſelon la nature des maladies, & les circonſtances dans leſquelles le Médecin fait prendre le corail préparé.

CHAPITRE IX.

Du Magistere, & du sel de Corail.

ON peut dissoudre le Corail par le moyen du vinaigre ; on verse peu-à-peu de bon vinaigre blanc, ou du vinaigre distillé, sur du corail concassé, & on laisse le tout pendant un jour dans un lieu chaud ; ensuite on verse par inclination la dissolution, & s'il reste encore du corail, on verse de nouveau vinaigre dessus ; ce qu'on réitere jusqu'à ce qu'il ne reste plus de corail. Cette dissolution se fait avec fermentation ; il faut lorsque la dissolution est faite, filtrer la liqueur par le papier gris.

CHAP. IX.

Dissolution du corail.

Pour faire le magistere de corail, il faut verser dans la dissolution de corail, de l'alkali du tartre fondu dans de l'eau ; la dissolution du corail se troublera & blanchira, ensuite il s'en précipitera une poussiere très-fine, qu'on lave dans plusieurs eaux, & qu'ensuite on fait sécher. C'est le magistere de corail.

Magistere de corail.

CHAP. IX.

Si on fait évaporer jusqu'à siccité la dissolution de corail, sans y avoir fait de précipitation, & si après avoir lavé & séché plusieurs fois ce qui sera resté, on le met sur un marbre, ou dans un plat de fayance à la cave, pendant les mois de Juin, Juillet & Août, il se résoudra en une liqueur, qu'il faudra mêler avec de bon esprit ardent de roses, & le mettre en digestion dans des vaisseaux de rencontre. Ce remede est de *Zwelfer*, Médecin Allemand.

Sel de corail.

On fait le sel de corail avec de la dissolution de corail faite dans le vinaigre ; on filtre cette dissolution, on en fait évaporer une partie, & on met dans un lieu frais & sec, il s'y forme des crystaux qui sont le sel de corail.

On peut faire le sel de corail avec le jus de citron, ou avec celui de berheris, au lieu de vinaigre ; il y en a qui le font aussi en faisant brûler du corail avec du souphre minéral, & ils versent sur la matiere calcinée qui reste, de l'eau distillée de Pariétaire ; ils laissent en digestion quelques jours, ensuite ils filtrent la liqueur, & après en avoir fait l'évaporation, jusqu'à ce qu'il s'y forme une pellicule, ils la mettent à crystalliser dans un lieu

frais. Ce sel est composé de l'acide du souphre, qui a pris sa base dans le corail, de sorte que ce sel tient de la nature du sel de Glaubert. CHAP. IX.

Le sel, fait de la dissolution de corail dans le vinaigre, tient de la nature de la terre foliée du tartre; *voyez le Chap. de la Terre foliée, dans la troisiéme Partie.* La terre foliée a le même acide que le sel de corail, c'est celui du vinaigre; mais la terre foliée a pour base l'alkali du tartre, au lieu que la base du sel de corail, est de la nature de la soude: le corail, les coquilles d'huitre, & les autres productions marines de cette nature, ont un alkali de la nature de la soude. J'ai fait un sel de Seignette avec des écailles d'huitre, & de la crême de tartre.

Vertus.

En réfléchissant sur la nature du sel de corail, on conçoit aisément qu'il n'est pas sans effet pour la guérison des maladies, de quelque façon qu'on le prépare; il est souvent d'un bon usage pour prévenir les flux d'humeurs, & particulierement pour les hémorrhagies qui viennent d'une mauvaise qualité du sang, & sur-tout pour les vieilles dysenteries.

CHAPITRE X.

De la Teinture de Corail.

Chap. X. POUR faire la teinture de corail, on verſe de l'eſprit de miel ſur du corail rouge concaſſé, & on met le tout en digeſtion ſur les cendres chaudes, & lorſque l'eſprit eſt rouge, on le verſe dans une cucurbite; on reverſe de nouvel eſprit de miel ſur le corail, & on le met à digérer comme la premiere fois; ce qu'on réitére juſqu'à ce qu'on ait aſſez de teinture, ou que le corail ait perdu ſa rougeur: enſuite on fait évaporer, ou bien on diſtille l'eſprit au bain-marie, juſqu'à ce qu'il ne reſte plus dans le fond de la cucurbite qu'une matiere d'une conſiſtenee mielleuſe, & enſuite on verſe de l'eſprit de vin deſſus, & on met en digeſtion juſqu'à ce que l'eſprit de vin ſoit devenu bien rouge; alors on le fait diſtiller, ou évaporer au bain-marie, juſqu'à ce qu'il n'en reſte que la moitié pour faire une teinture forte, dont la conſiſtence doit être la même que celle de l'huile.

Il y en a qui recommandent pour faire la teinture de corail, de le calciner ; ils disent que par la calcination, le corail devient d'abord blanc, ensuite jaune, & enfin rouge, mais l'expérience prouve le contraire. Par une telle calcination du corail, on en fait une véritable chaux vive, de sorte qu'on ne doit pas espérer une teinture de corail, en opérant de cette façon. CHAP. X.

Ceux qui mêlent ensemble du nitre & du corail en poudre, qui laissent pendant six heures le mêlange à un feu assez doux, pour que le nitre ne se fonde point, & qui après avoir lavé la poudre pour en emporter le nitre, versent de l'esprit de vin dessus, ne réussissent pas non plus à faire une bonne teinture de corail.

Vertus.

La teinture de corail est utile dans les cas de bouffissures & de mélancholie, elle fortifie le coeur ; on peut la prendre mêlée avec un peu de sirop, comme est celui de fleurs d'orange, ou celui d'oeillet, on en met autant que de sirop, on en prend plus ou moins, selon l'occasion ; on en peut prendre la moitié d'une cuilliere à caffé, avec autant de sirop, & un verre de la boisson du malade, environ un quart d'heure après.

Dose.

CHAPITRE XI.

Du sirop de Corail de Quercetan, ou de Duchesne.

CHAP. XI. PRENEZ du Corail le plus rouge & le plus beau que vous trouverez, réduisez-le en poudre grossiere, mettez-le dans un matras, & y versez du suc épuré d'épine-vinette, ou celui de citron; il faut qu'il y ait quatre doigts de suc au-dessus du corail: bouchez bien le matras avec un bouchon de Liége & de la cire, & mettez le tout dans cet état au bain de vapeurs, où vous le laisserez trois jours & trois nuits, pour le moins; ensuite débouchez le matras & versez par inclination la liqueur : vous trouverez qu'elle sera douce au goût, & que la couleur rouge claire qu'a le suc d'épine-vinette, sera changée en rouge brun, & que la plus grande partie du corail sera dissoute, si les limons, ou l'épine-vinette dont on aura exprimé le suc, étoient à leur point de maturité, & si ce suc a été bien épuré & filtré.

Mêlez ſur chaque livre de cette diſſolution, une demie-livre de ſucre candi, & faites cuire au bain de vapeur, juſqu'à conſiſtence de ſirop; il ſeroit bien difficile de faire ce ſirop à feu nud, ou au feu de ſable, parce que ſi le feu n'eſt pas doux & égal, on manque l'opération.

Il faut que l'Apothicaire ſoit chez lui lorſqu'on y fait ce ſirop, parce qu'il eſt à craindre qu'en le faiſant, la diſſolution ne ſe décompoſe, & que le corail diſſous ne tombe au fond; c'eſt ce dont * Ducheſne, dit Quercetan, avertit ſoigneuſement, en indiquant à Paris, un nommé Lardier, Apothicaire, qui avoit appris de lui à faire le ſirop de corail. Il rapporte en même-tems pluſieurs guériſons qu'il a faites de flux hépatiques, de lientériques & de dyſentériques, par l'uſage de ce ſirop.

* *Artificio & dexteritate ſingulari opus eſt ad ejuſmodi ſirupos ritè conficiendos, ne corallii eſſentia à ſuccis illis ſeparetur, quâ in re vigilantia & experientia ſumma requiritur; mirùm videri non debet ſi quis primâ vice, forſan à ſirupo aberraverit.* Phar. dog. reſt. lib. I. cap. XII. de Sir.

CHAPITRE XII.

Du Sirop de Corail composé.

Chap. XII. POUR faire le sirop de Corail composé, mettez dans un matras de verre, du corail que vous aurez choisi & cassé en petits morceaux, versez-y du suc bien clair d'épine-vinette, qu'on nomme autrement *berberis* : il faut qu'il y ait quatre doigts de suc au-dessus du corail, & boucher bien le matras.

Ensuite placez le matras dans une étuve, ou au bain-marie, ou à un feu de sable bien doux, & l'y laissez cinq ou six jours, le remuant matin & soir entre les mains.

Après ce tems débouchez le matras, & versez doucement la dissolution ; ajoutez à douze onces de cette dissolution, six onces de sucre rosat en poudre, & faites évaporer doucement au bain de vapeur, de sorte qu'en dix ou douze heures, il ne diminuë que de l'épaisseur d'un écu.

Avant que le sirop ait acquis la con-

ſiſtence néceſſaire, il faut y délayer quatre onces de ſuc, ou de ſirop d'Alkermès de Montpellier; ſi on n'avoit pas de beau ſirop d'alkermès, & qu'il fut mêlé de matieres groſſieres, il faudroit le purifier avant que de l'employer dans le ſirop de corail.

Pour le purifier, délayez quatre onces de ſirop d'Alkermès, avec environ une once de ſuc de berberis, enſuite paſſez-le par une étamine, en preſſant, & faites évaporer juſqu'en conſiſtence de ſirop épais.

La graine d'écarlate, ou l'alkermès, ſe cueille en grande quantité dans la Campagne de Montpellier, & on le porte tout frais en cette Ville, où on l'écraſe, & après en avoir tiré le jus, on le fait cuire; c'eſt ce qu'on nomme *Sirop d'Alkermès de Montpellier*. C'eſt une eſpéce d'extrait d'alkermès, ou de rob, qui doit être fait ſans miel & ſans ſucre pour être légitime. C'eſt un remede ſtomachique. On peut même s'en ſervir extérieurement, il eſt vulnéraire. Vertus.

L'illuſtre M. Fagon, Premier Médecin de Louis XIV. fit voir que la graine d'écarlatte qu'on croyoit être un végétal, doit être

CHAP. XII. placée dans le genre des animaux.

La graine d'écarlate est fortifiante; c'est pourquoi on l'employe pour prévenir les fausses couches; elle est cordiale, elle fait la base de la confection, à laquelle elle a donné son nom d'*Alkermès*, elle fortifie les premieres voyes, elle rétablit les estomachs relâchés, & elle est un bon remede pour les flux invétérés.

La graine d'écarlate & le corail, étant du genre des animaux, & ayant à peu près les mêmes propriétés, peuvent bien être mis ensemble dans la composition d'un remede; ils augmentent même mutuellement leurs vertus, lorsqu'ils sont joints ensemble.

La graine d'écarlate rend le corail plus cordial, & le corail rend la graine d'écarlate plus absorbante, plus adoucissante, & plus tempérante; l'un & l'autre sont resserrants & fort amis des nerfs.

Le suc de berberis dont on se sert pour faire la dissolution du corail, est cordial en réprimant le bouillonnement de la bile, & en ranimant les fibres sans les échauffer; de sorte que le suc d'épine-vinette convient parfaitement dans le cas où l'alkermès

& le corail conviennent ; c'eſt pourquoi il faut l'employer par préférence pour la diſſolution du corail, & pour purifier le ſirop d'alkermès.

Duchesne prend le ſucre candi pour faire ſon ſirop de corail, mais je préfere le ſucre roſat pour faire le ſirop de corail compoſé, parce que la qualité de la roſe rend ce ſirop plus agréable, & contribuë à ſon efficacité ; le ſucre roſat eſt, auſſi purifié que le ſucre candi, c'eſt pourquoi je n'en mets qu'une partie avec deux parties de diſſolution de corail, comme le fait Duchesne à l'égard du ſucre candi.

Pour bien compoſer ce ſirop, il faut avoir de la patience, & être attentif à cette opération ; ſi on n'y met pas le tems néceſſaire, & qu'on ſoit diſtrait, on n'y réuſſit pas. M. Deſprés, Apothicaire, le fait parfaitement bien, & il en a toujours de préparé. Tous les Apothicaires de Paris ſont capables de le faire : la Pharmacie a fait beaucoup de progrès depuis que les Apothicaires ſe ſont appliqués à la Chimie ; & on peut dire qu'aujourd'hui la Pharmacie n'eſt pas la partie de la Médecine qui ſoit la moins perfectionnée ; il ſemble que la Diéte,

CHAP. XII. qui eſt le régime des malades, ſoit moins parfaite, parce que les Médecins y ſont moins ſécondés, qu'ils ne le ſont dans les deux autres parties de leur Profeſſion, où ils ſont aidés par des hommes inſtruits, & qui ont de l'émulation.

Vertus. Le ſirop de corail n'échauffe point, au contraire, dans certains cas il tempere la trop grande chaleur, & il calme les inſomnies produites par l'acreté des humeurs, & qui viennent en même-tems d'épuiſement ; il fortifie toutes les trois digeſtions, c'eſt ce qui le rend un puiſſant cordial ; il rétablit la premiere digeſtion, en fortifiant l'eſtomach & les autres premieres voyes relâchées, & en corrigeant les liqueurs de ces voyes, qui ſont les levains de la premiere digeſtion : c'eſt pourquoi il eſt un des meilleurs remedes contre la lienterie, la dyſenterie & les flux hépatiques. Le ſirop de corail aide à la ſeconde digeſtion en ranimant naturellement le ſang, & en facilitant le changement du chyle, en cette liqueur blanche de laquelle ſe forme le ſang. Enfin il excite la troiſiéme digeſtion en purifiant les humeurs, &

procurant la formation de la limphe & du ſuc des nerfs ; c'eſt en cela qu'il convient dans les langueurs & dans les épuiſemens.

Ce ſirop de corail raffermit les fibres relâchées, & rétablit leur reſſort naturel, c'eſt ce qui le rend préférable aux autres aſtringens, dans les pertes, parce qu'il n'arrête pas les évacuations naturelles, qui ſont le produit d'une dépuration ; le ſirop de corail eſt un remede tonique, il arrête ſeulement les écoulemens qui viennent du relâchement des vaiſſeaux, & du trouble des humeurs, par leur impureté, comme ſont les fleurs blanches.

On le fait prendre à jeun, & immédiatement avant chaque aliment, pour la lienterie ; on le donne à jeun immédiatement après l'aliment, dans les flux hépatiques ; on le prend à jeun, & dans les intervalles des alimens, dans les cas de dyſenteries, de pertes & d'épuiſement.

On le fait prendre ſeul, ou dans du vin d'Eſpagne pour la lienterie ; on le prend ſeul, ou dans du vin d'Alicanth pour la dyſenterie ; on le donne ſeul, ou dans du bouillon, dans les hémorrhagies ; & on le fait pren-

dre dans des potions cordiales, lorſqu'il s'agit d'épuiſement, ou de flux hépatique, dans leſquels cas on peut auſſi le prendre ſeul.

Doſe. La doſe du ſirop de corail eſt une petite cuillierée, dans une cuillier à caffé, & on en fait prendre plus ou moins ſouvent, ſelon le beſoin.

CHAPITRE XIII.

De la Vipere.

Chap. XIII. PERSONNE n'ignore ce que c'eſt que la Vipere, & tout le monde ſçait que cette bête vénimeuſe dont le poiſon eſt mortel, eſt cependant un des meilleurs remedes que l'on ait pour purifier le ſang, après qu'on en a retranché ce qu'elle a de mauvais; il en eſt de même de bien des choſes, dont il ne faut pas perdre ce qu'elles ont de bon, pour rejetter ce qu'elles ont de mauvais.

On diſtingue les viperes mâles des viperes femelles, en ce qu'en général les mâles ont la tête plus fine, & le col en paroît plus gros qu'à la femelle.

La queuë devient mince, plus insensiblement dans le mâle que dans la femelle, qui l'a aussi plus décharnée que ne l'a le mâle.

On a toujours préféré les viperes femelles pour l'usage de la Médecine, peut-être parce qu'elles sont plus grasses & plus charnuës que les mâles; elles sont aussi plus agiles, elles ont le regard plus farouche, & les yeux plus rouges, ce qui leur a fait attribuer plus de feu qu'aux mâles; on a contredit sur cela les Anciens, mais je pense qu'il peut bien se faire que les viperes femelles soient naturellement meilleures que les viperes mâles, comme on voit qu'en général, les oiseaux femelles valent mieux que les mâles, & qu'au contraire dans les quadrupédes, les mâles valent mieux en général que les femelles: j'ai crû qu'il n'étoit pas hors de propos de mettre ici cette observation.

On trouve des viperes dans presque toutes les campagnes humides; les pays qui sont chauds & élevés donnent les meilleures viperes; c'est du Poitou que l'on tire le plus souvent en France les viperes, & les meilleures y viennent de la Province de

CHAP. XIII. Dauphiné. Le choix pour les viperes consiste principalement, à ne point prendre de viperes pleines, ni lorsqu'elles viennent de faire leurs petits; il faut les choisir charnuës, & qui soient d'une couleur brune, ou plus fauves; elles ne sont pas bonnes à la fin de l'Hiver, lorsqu'il n'y a pas longtems qu'elles sont sorties de leur taniere; le meilleur tems pour les prendre, c'est à la fin du Printems, ou au commencement de l'Eté, lorsque le Printems est froid & humide; elles sont moins bonnes aussi pendant le fort de l'Eté, & lorsqu'il y a longtems qu'on les a prises, ou lorsqu'elles ont été prises dans des lieux voisins de la mer.

Les Anciens, qui, pour la composition de la thériaque, poussoient l'attention jusqu'au scrupule, ne vouloient pas employer pour la préparation des trochisques de viperes, les viperes qui avoient été prises dans des lieux marêcageux, sur le bord de la mer, non-seulement parce qu'étant prises dans un lieu bas, elles étoient de moindre qualité, mais aussi parce que les lieux voisins de la Mer se sentent de la salure, & par conséquent la

vipere s'en sent aussi, parce que les animaux tiennent de la nature de ce qui entretient leur vie; cependant, en général, le sel va bien avec la vipere, puisque pour faire les trochisques de viperes, on fait cuire les viperes avec le sel & avec l'aneth. Chap. XIII.

On juge les viperes d'autant meilleures, qu'elles remuent plus longtems après qu'on en a coupé la tête.

Les expériences rapportées par Galien (1), font connoitre que la vipere en séjournant dans le vin, & en s'y noyant, donne au vin la qualité de guérir la lépre; les viperes aiment le vin, on a même quelquefois employé, selon Aristote (2), le vin pour les prendre.

Vertus.

La vipere purifie le sang par les pores de la peau, on en fait des bouillons médicinaux; on coupe la tête de la vipere, on en coupoit aussi la queuë dans le tems qu'on ne sçavoit pas en quelle partie de la vipere, consistoit tout son venin, & lorsqu'on croyoit qu'il y en avoit dans la queuë, *in cau-*

(1) *lib. II. de simpl. & de antidot.*

(2) Liv. 3. chap. 4. de l'Histoire des Animaux.

dâ venenum; on avoit aussi la mauvaise pratique de la laver.

On écorche la vipere, on la vuide, & on en reçoit le sang dans le vaisseau où on compte faire le bouillon; il faut aussi garder le foye, le cœur, & tout ce qu'elle contient, à l'exception des boyaux qu'on rejette; ensuite on coupe la vipere en morceaux, & on en écrase les tronçons dans un mortier; & après les avoir ôtés de dedans le mortier, on le lave & le pilon aussi, avec trois poiçons d'eau, qu'on verse ensuite sur la vipere dans un pot, ou dans une petite marmitte d'étain; on y ajoute un bon petit poulet maigre, qu'on aura tué sans le saigner; lorsqu'il sera vuidé & plumé, il faudra le piler pour en écraser les os, on y met aussi une poignée de pimprenelle & de cerfeuil pour les maladies de la peau, ou du cresson de fontaine & de la bouroche, dans les cas d'humeurs scorbutiques, ou de la chicorée blanche & de la laituë, lorsqu'il s'agit de purifier le sang en général, d'une humeur répanduë, qui ne produit point de maladie autrement caractérisée.

Le plus souvent il ne faut se servir que de la laituë pour la composition

de ces bouillons, parce qu'ils ſont plus agréables, préparés avec la laituë ſeule, qu'avec toute autre plante, *deteriora ſed ſuaviora*, dit Hippocrate. D'ailleurs on eſt ſouvent obligé de n'employer que de la laituë, pour tempérer l'action de la vipere, qui en purifiant les humeurs, les agite quelquefois violemment, & les échauffe dans certains tempéramens; c'eſt pourquoi auſſi le poulet eſt en général, la viande qui convient le mieux pour faire les bouillons de viperes; & lorſqu'ils ſont ainſi préparés, ils ſont plus agréables au goût.

On ferme le pot ou la marmitte de ſon couvercle, & on fait enſorte qu'il ne ſe diſſipe rien par les jointures, on les luttera avec de la pâte, ſi le couvercle du pot ou de la marmitte ne ſe ferme pas à vis. On fait cuire le tout au bain-marie, pendant cinq ou ſix heures au moins, ou pendant neuf ou dix au plus; la vipere, le poulet & les herbes ſe fondront d'autant plus, qu'on aura mis plus de tems à cuire le bouillon; ordinairement on en a plus d'une chopine, quoiqu'on n'ait mis que trois poiſſons d'eau, de ſorte qu'il n'en faut mettre qu'un gobelet, lorſ-

CHAP. XIII. que le malade ne peut prendre les bouillons grands ; & même lorſqu'on ne lui en fait prendre qu'un chaque jour le matin à jeun, il n'y faut point mettre d'eau du tout, & prendre un poulet très-petit, ou n'en mettre que la moitié.

Lorſque le bouillon de vipere eſt fait, il faut le paſſer en preſſant fortement le marc, pour en tirer tout le jus.

Les bouillons de viperes ſont très-efficaces pour guérir les vieilles éréſipéles, les gales, les dartres, les clouds, & les ulceres, qui dépendent de la mauvaiſe qualité des humeurs.

La vipere vivifie l'homme, ranime ſes fonctions, & fortifie ſes digeſtions, c'eſt pourquoi elle eſt bonne pour ceux dont la vûe s'affoiblit ; & c'eſt ce qui a fait dire, qu'elle avoit la propriété de rajeunir : elle a effectivement cette propriété, ſi c'eſt rajeunir que de donner une bonne ſanté. Il y a auſſi des femmes qui en uſent dans la vûe de s'entretenir, & même de ſe rendre belles.

La vipere ne purifie pas ſeulement le ſang, comme le font les cloportes, les écréviſſes, qui ne font que détruire

certains âcres qui corrompent les humeurs ; la vipere fournit de plus aux humeurs, de nouveaux principes, qui viennent d'elle, ce que ne font pas de même les autres remedes qui purifient aussi le sang ; c'est pourquoi la vipere est si utile à ceux qui ont le sang épuisé sans chaleur, comme dans l'apoplexie, & à ceux qui ont besoin de ranimer le suc des nerfs, comme dans la paralysie, qui est souvent la suite de l'apoplexie.

Dans ces cas d'épuisement, on fait le bouillon de vipere sans eau, comme on feroit du jus ou du consommé ; on met dans la petite marmitte avec la vipere, un cœur de veau, qu'on ouvre pour en ôter les caillots de sang & la graisse, & qu'on coupe ensuite en morceaux ; on y ajoute une demie-livre de tranche d'éclanche de mouton dégraissée : si le malade n'est pas assoupi, & qu'au contraire il ait de l'insomnie, il faut y faire mettre un quartier de cocq, ou de poule, qu'on dégraissera & dont on écrasera les os ; il faut y ajouter quelques grains de sel, & un blanc de poireau, si on y a mis de la volaille, ou une pincée d'aneth, si on y a mis du mouton.

CHAP. XIII. J'y fais mettre quelquefois un peu de vin. Les bouillons de viperes ainſi préparés, ſont bons auſſi pour les malades d'humeurs froides; & dans ce cas il faut en retrancher le ſel qui eſt bon dans les apoplexies, & qui ne vaut rien pour les écroüelles, ni pour les maladies de la peau; j'y fais mettre auſſi alors, une racine de perſil, au lieu du blanc de poireau.

Lorſqu'on prend pluſieurs jours de ſuite du bouillon de vipere, je fais tuer la vipere dont on doit préparer le bouillon le lendemain, & dès qu'on en a coupé la tête, & qu'on l'a ouverte, j'en fais dégoutter le ſang dans le bouillon de vipere, que le malade eſt prêt à prendre; on aura peine à imaginer combien ce ſang nouveau de la vipere, & qui n'a point paſſé par le feu, rend ce bouillon efficace; j'ai obſervé que le ſang de quelques animaux, pris ainſi tout chaud, eſt utile dans pluſieurs cas de maladies: j'ai ſouvent fait prendre ainſi du ſang de poulet à des Poitrinaires épuiſés.

Il ne ſuffit pas de faire connoître les bonnes qualités de la vipere, & de donner la méthode de s'en ſervir; il

Venin. faut auſſi avoir égard à ſon venin, &

indiquer les remedes qui y ſont propres : depuis un grand nombre de ſiécles, & dans tous les Pays, la thériaque a été regardée, comme le meilleur remede contre le venin des ſerpens en général ; c'eſt même de-là que dérive le nom de ce remede, & les Grecs ont appellé la vipere en particulier, du nom général des ſerpens, ou des bêtes vénimeuſes : ils l'ont nommée θηρίον. On a trouvé que les alkalis volatils étoient ſpécifiques contre le venin de la vipere ; un Diſciple de M. de Juſſieu fut mordu aux deux mains par une vipere à une herboriſation, les deux mains lui enflerent preſque auſſi-tôt, ne pouvant les fermer tout-à-fait, & il ſentit en même-tems une eſpéce d'engourdiſſement preſque par-tout le corps, avec défaillance. M. de Juſſieu lui donna dans un verre d'eau, cinq gouttes d'eau de Luce, qui le remirent un peu, & étant retombé en défaillance environ trois quarts d'heure après, & l'enflure montant le long des bras, M. de Juſſieu lui redonna huit gouttes d'eau de Luce dans un verre de vin ; & environ deux heures après, étant retombé plus mal que jamais,

CHAP. XIII. on lui donna du ſel volatil urineux de ſel ammoniac ; il revomit ſon dîner, on le coucha & il ſua beaucoup ; chaque fois qu'on lui donnoit à boire, on y mettoit une goutte d'eau de Luce : le lendemain il ſe trouva très-ſoulagé ; il a cependant uſé encore pendant quelques jours de l'eau de Luce ; les bras lui devinrent jaunes, & il fut guéri. Il faut remarquer auſſi que M. de Juſſieu lui fit de plus appliquer ſur les morſures, du ſel volatil avec de l'huile ; je penſe que l'huile & l'eſprit, ou le ſel volatil de vipere même, ſeroient encore plus efficaces dans cette rencontre, que tout autre alkali volatil, & qu'il eſt à préférer à l'eſprit volatil de ſel ammoniac, qui fait la principale partie de l'eau de Luce. La vipere eſt un remede qui a été recommandé dans tous les tems, pour guérir les maladies cauſées par les bêtes vénimeuſes ; elle entre dans la compoſition de la thériaque ; la plûpart des bêtes vénimeuſes portent elles-mêmes leur contre-poiſon, le ſcorpion eſt lui-même un bon remede contre ſon venin ; *ſcorpio ſibi ipſi pulcherrimum medicamentum eſt*. Celſus, lib. 6. cap. 27.

CHAPITRE

CHAPITRE XIV.

De la Poudre de Vipere.

ON ne peut avoir partout & en tout tems des viperes vivantes, c'eſt pourquoi on employe à leur défaut leur poudre, qui d'ailleurs eſt utile pour faire prendre ce remede en bols. Chap. XIV.

Pour faire la poudre de vipere, il faut d'abord choiſir de bonnes viperes, comme je l'ai expliqué dans le Chapitre précédent ; on en coupe la tête, on les écorche & on les vuide ; enſuite on les met à ſécher à l'air dans un lieu ſec : on peut les pendre à la cheminée pour les mieux ſécher. Ce n'eſt pas pour les expoſer à la fumée ni à la chaleur, c'eſt ſeulement parce que la cheminée doit être le lieu le plus ſec de la maiſon. Au reſte, quoiqu'il ſoit à propos que les viperes n'y ſoient pas à la fumée, il eſt cependant bon de ſçavoir que cela n'en gâteroit pas abſolument la qualité.

Il faut auſſi faire ſecher le cœur & le foye de la vipere, pour les mettre

 en poudre lorſqu'ils ſeront ſecs, comme on y met le corps de la vipere ſéche.

Lorſque cette poudre eſt faite & tamiſée, il faut y mêler une neuviéme partie de ſel pulvériſé, & faire chauffer le tout enſemble pour ſécher parfaitement la poudre de vipere & le ſel, & pour détruire les œufs que des inſectes pourroient y avoir dépoſé; enſuite il faut la laiſſer réfroidir entierement avant que de l'enfermer dans une bouteille, qu'on bouchera bien.

Sans ces précautions, on auroit peine à garder de la poudre de vipere, elle ſe gâte, & le ver s'y met. Les inſectes & les animaux aiment beaucoup la chair de vipere; les ſouris préferent les viperes à toute autre choſe: je penſe qu'il ne ſeroit pas mauvais d'ajouter encore à la poudre de vipere, pour la mieux conſerver, une dix-huitiéme partie de myrrhe en poudre, qui y convient ſurtout dans les maladies malignes où l'on employe ſouvent la poudre de vipere. Il y en a qui gardent les viperes ſéches, & ne les mettent en poudre que lorſqu'on leur en demande; dans ce cas il ne faut y ajouter ni ſel ni myrrhe.

On donne la poudre de vipere dans les mêmes maladies pour lesquelles on employe les viperes même. J'ai fait dans le Chapitre précédent, le détail de ces maladies. CHAP. XIV. Vertus.

On met de la poudre de viperes, au défaut de viperes, dans les bouillons médicinaux, depuis douze grains jusqu'à un gros ; & on la donne en pillules depuis quatre grains jusqu'à un scrupule : on la joint quelquefois à d'autres remedes convenables dans la maladie pour laquelle on la donne ; par exemple, pour les maladies de la peau, on donne le plus souvent dix-huit grains de poudre de vipere avec six grains d'éthiops antimonial, & alliés avec le sirop de fumeterre : & pour les humeurs froides ou les écrouelles, on mêle ensemble douze grains de poudre de vipere, douze grains de poudre de cloportes, & six grains d'éthiops antimonial, dont on fait l'alliage avec le sirop des cinq racines apéritives : on en peut faire prendre plusieurs prises par jour, & on augmente l'éthiops antimonial d'un grain chaque jour, jusqu'à ce qu'il y en ait autant que des autres drogues. Dose.

CHAPITRE XV.

De l'Esprit & du Sel volatil de Vipere.

CHAP. XV. POUR faire l'esprit & le sel volatil des viperes, il faut les distiller, & pour les distiller, il faut avoir une cornuë de verre, & en emplir le tiers avec des viperes coupées en petits morceaux; ensuite vous placerez la cornuë dans un bain de sable, & vous y ajusterez un récipient; & les jointures étant bien lutées, vous commencerez à faire un peu de feu dans le fourneau, & vous le ferez très-doux d'abord, de sorte que le bain de sable soit trois heures à s'échauffer; ensuite augmentez-le doucement pour faire distiller l'eau de vipere, qui distillera en gouttes claires; & vous l'entretiendrez dans ce degré jusqu'à ce que les gouttes qui distilleront soient blanchâtres: alors vous l'augmenterez d'un degré, pour faire distiller l'esprit & sublimer le sel volatil, & vous entretiendrez ce feu

jusqu'à ce qu'il ne distille plus d'esprit, & qu'il ne se sublime plus de sel, ce que vous reconnoîtrez, parce que le récipient n'aura plus la même chaleur, quoique le feu soit le même.

Cette distillation étant finie, on détache le récipient où est l'esprit & le sel volatil de vipere, & on l'agite entre les mains pour fondre le sel qui pourroit être attaché à la partie supérieure du récipient.

Ensuite on verse dans une bouteille qu'on puisse boucher fortement, & avant que de la boucher on y verse de l'esprit de vin; on y en met plus ou moins, selon que l'esprit de vin est plus ou moins fort : il en faut mettre ordinairement une once sur une demie livre de liqueur distillée.

On ne doit pas craindre que l'esprit de vin en si petite quantité soit ici préjudiciable, au contraire; & on a par son moyen un esprit volatil de vipere dulcifié, dont il a diminué l'odeur d'empyreume, qui est forte dans tout ce qu'on tire des animaux par la distillation.

Esprit volatil de vipere dulcifié.

Il nâge sur l'esprit de vipere une huile qui contribue avec l'esprit de vin à le conserver; l'esprit de vin ne

CHAP. XV. dissout qu'une partie de cette huile ; & le peu qu'il en dissout, augmente les vertus de l'esprit volatil.

Je fais recevoir l'eau, l'esprit & le sel tout ensemble, ce qui fait un esprit volatil de vipere, parce que le sel volatil de vipere dissous dans son eau, fait un esprit volatil de vipere. D'ailleurs, lorsqu'on fait user de l'esprit ou du sel volatil de vipere, on les fait prendre dans une eau appropriée : or certainement, il n'en est point de plus appropriée que l'eau même distillée de la vipere ; c'est pourquoi il est plus naturel de laisser le tout ensemble : ce qui fait avec l'esprit de vin un esprit volatil de vipere, dulcifié, qu'il est à propos de faire prendre mêlé avec autant de syrop de limons, qui convient aussi dans les fiévres malignes, & dans les maladies de corruption où l'on donne l'esprit volatil de vipere.

Il ne faut pas s'imaginer que l'alkali de l'esprit de vipere, & l'acide du sirop de limons se détruisent, ils sont l'un & l'autre embarrassés de sorte, qu'ils ne peuvent changer essentiellement leur nature, comme on sçait qu'il y a dans certaines eaux mi-

nérales de l'acide & de l'alkali ensemble, qui, quoiqu'ils nâgent dans la même eau, ne se combattent & ne se changent point mutuellement : on voit aussi que l'esprit distillé du tartre contient en même-tems de l'acide & de l'alkali, qui ne se détruisent point; & le vinaigre ne fermente point avec l'esprit d'urine. J'ai expliqué ces faits, en donnant l'analyse des Eaux minérales de Plombieres. Voyez les Mémoires de l'Académie des Sciences de l'année 1746. CHAP. XV.

Vertus. L'esprit volatil de vipere est utile, surtout pour les fiévres malignes putrides, qui portent à la peau: il purifie le sang par la transpiration; on le donne dans les fiévres pourpreuses & pour la petite vérole, lorsqu'il s'agit de ranimer & de pousser au dehors. Ce remede agit aussi sur les fibres dont il fortifie les mouvemens. Il ne faut pas l'employer dans le commencement de la maladie, avant que d'avoir suffisamment désempli, ce qu'on doit faire surtout par les ptisannes purgatives, composées de casse, de follicules, & de sel de Glaubert, dans une décoction de bourroche, de buglosse, de pissenlis, ou

CHAP. XV. d'autres herbes, ſelon le vice des humeurs. Il ne faut pas non plus, pour donner l'eſprit volatil de vipere, qu'il y ait d'inflammation proprement dite, ni ſéchereſſe ; il faut humecter auparavant que d'en faire prendre. Il ne faut pas, pour l'uſage de ce remede, confondre la chaleur inflammatoire qui l'interdit, avec la chaleur de pourriture, qui demande qu'on prenne de ce remede, ſurtout ſi elle eſt cauſée par un acide volatil dominant. Il y a ſouvent dans les maladies des âcres contraires en action, qui ne ſe détruiſent point mutuellement ; c'eſt pourquoi on apprend, ou l'on voit quelquefois avec ſurpriſe, que des remedes différens, même contraires, ont réuſſi dans une même maladie ; ce qui arrive, parce qu'ils y convenoient à différens égards. Nos connoiſſances ſont bornées, & nous meſurons la nature à la petiteſſe de notre jugement : le Médecin doit ſimplifier ſa méthode de traiter les malades, ſans rétrécir l'étendue des connoiſſances qui lui ſont néceſſaires.

Doſe. On donne chaque fois au malade, une petite cuillerée, d'une cuillier à caffé, de cet eſprit mêlé avec autant

de sirop de limon ; & on peut en donner plusieurs prises chaque jour, selon les circonstances.

Si on veut avoir séparément l'eau, l'esprit & le sel volatil de vipere, il faut changer de récipient, lorsque dans la distillation les gouttes qui tombent ne sont plus claires, & qu'elles deviennent blanchâtres ; l'eau distillée de vipere est dans ce premier récipient ; ce qui distille blanc est l'esprit : il faut mettre, pour le recevoir, un plus grand récipient que pour recevoir l'eau. On reçoit dans le même vaisseau & dans le même tems, sur la fin de la distillation de l'esprit, le sel volatil de vipere, & l'huile.

Eau distillée de vipere.

Pour avoir séparément le sel & l'esprit volatil de vipere, il faut mettre le tout dans une cucurbite, au bain de sable ; on ajuste un chapiteau à cette cucurbite, & au bec du chapiteau un récipient, ensuite on lute les jointures : lorsque le lut est sec, on fait la distillation de l'esprit qui tombe dans le récipient, & on fait en même-tems la sublimation du sel qui s'attache dans le chapiteau, & à la partie supérieure de la cucurbite.

Le sel volatil de vipere a un goût

CHAP. XV. empyreumatique, qu'on ne doit point chercher à corriger autrement qu'en le faisant prendre avec le sirop de limon, ou avec celui d'épine-vinette.

Sel volatil de vipere rectifié.

On lui fait perdre cette odeur d'empyreume, en le rectifiant, après y avoir ajouté un peu de vinaigre; ensuite on le mêle avec autant d'alkali de tartre, & on en fait la sublimation. L'acide passe dans l'alkali fixe, & l'alkali volatil se résublime plus blanc, & il a une odeur plus supportable.

J'ai essayé de faire perdre cette odeur d'empyreume des sels volatils tirés des animaux, en les enfermant étendus entre deux feuilles de papier Joseph ou à filtrer, & les exposant dans cet état à la vapeur du souphre minéral enflammé.

La meilleure façon pour avoir un sel volatil de vipere qui soit blanc & sans mauvaise odeur, c'est de l'avoir en dissolution dans de bon esprit de sel volatil de vipere, & ensuite de verser dans cette dissolution de fort esprit de vin rectifié; le sel volatil de vipere se cristallisera par ce moyen, au fond du vaisseau : on versera par inclination la liqueur surnâgeante, & on fera sécher le sel.

Pour faire cette opération il ne faut pas que l'eau distillée de vipere, soit avec l'esprit, parce que l'esprit de vin ne fait cristalliser le sel qu'en absorbant l'eau qui le dissolvoit; & l'esprit de vin est d'autant plus avide d'eau, qu'il est plus fort : l'esprit de vin dissout en même-tems une partie de l'huile qui reste attachée au sel, de sorte qu'on a par ce moyen un sel volatil bien rectifié, qui est d'une meilleure odeur. L'esprit de vin, en général, donne une bonne odeur aux alkalis & aux acides. CHAP. XV.

Sans le secours de l'esprit de vin, il se forme avec le tems, un sel dans le fond du vaisseau où on garde l'esprit volatil de vipere; le sel s'y forme par la cristallisation.

Les Anciens faisoient un sel de viperes, qu'ils appelloient thériacal : pour cet effet ils brûloient des viperes avec quelques plantes, avec du miel & avec du sel; ensuite ils mettoient en poudre le charbon qui en résultoit; c'est ce qu'ils nommoient *sel thériacal*. Sel thériacal.

Si on prend ce qui reste dans la cornue, après la distillation des viperes, qu'on le calcine, & qu'après

l'avoir lessivé, on en fasse l'évaporation, il restera du sel fixe, mais en très-petite quantité.

La vipere & toutes ses préparations méritent une grande attention dela part des Médecins, afin de s'en servir dans un grand nombre de cas, pour la guérison des malades. Duchesne dit, en parlant de la vipere, *Pharmac. dogmat. rest. lib.* 1. *cap.* 23. *Digna quippe est materia ut in altam & diligentem vocetur contemplationem.*

CHAPITRE XVI.

Sel & Gouttes Céphaliques d'Angleterre.

CAHP. XVI. METTEZ dans une cornue, de la soye crue, ou des coccons de vers à soye, séparés de leurs enveloppes; placez la cornue dans un bain de sable, & y ajustez un récipient; lutez les jointures, & donnez un feu doux, il distillera dans le récipient un peu d'eau, ensuite l'esprit y passera; augmentez le feu par degrés

pour avoir le ſel qui viendra avec l'huile. En général, lorſqu'on veut faire un ſel volatil, il faut augmenter doucement le feu, autrement on n'a que de l'eſprit.

Lorſqu'il ne diſtillera plus rien, délutez les jointures, & verſez dans une cucurbite ce qui ſe trouvera dans le récipient. Enſuite mêlez-y un gros d'huile eſſentielle de lavande, & une demie once de bon eſprit de vin, pour quatre onces de ce qu'on aura tiré par la diſtillation de la ſoye. Ajuſtez à la cucurbite un chapiteau, & au bec du chapiteau un récipient; lutez les jointures des vaiſſeaux, & laiſſez le tout en digeſtion pendant vingt-quatre heures; enſuite placez la cucurbite au bain-marie. Il ſe ſublimera dans le chapiteau, & au haut de la cucurbite, un ſel qui eſt le *ſel d'Angleterre* : & l'eſprit qui aura diſtillé dans le récipient, ſera les *Gouttes d'Angleterre*.

Sel d'Angleterre.

Gouttes d'Angleterre.

On peut, au lieu de l'eſſence de lavande, ſe ſervir de celle de canelle ou de celle de romarin, ou de celle de girofle, ſelon les maladies dans leſquelles on veut employer les gouttes d'Angleterre.

CHAP. XVI. On comprend aisément que ce remede est l'esprit & le sel volatil huileux aromatique de la soye. Son huile n'est pas à beaucoup près d'une odeur aussi désagréable que le sont toutes les autres huiles distillées des animaux. L'huile distillée de la soye est rousse & épaisse comme du beurre; elle est très-pénétrante, de même que son sel. Il n'y a point de matiere animale, qu'on ait traitée chimiquement, qui donne tant de sel qu'en donne la soye; elle donne au contraire très-peu d'eau par la distillation.

Les Arabes avoient connu les propriétés de la soye, mais les Auteurs du dernier siécle, parce qu'ils les ignoroient, ont accusé les anciens Médecins d'une superstitieuse ignorance, & ils ont retranché la soye des confections d'hyacinthe & d'alkermès, & de la poudre de Mésué, appellée dans les Pharmacopées, *Pulvis Diamoschi* ou *Diamoschu.*

On est dans le préjugé qu'un remede est sans effet, si il ne se décompose point dans le corps, & s'il s'y conserve dans son état naturel: cependant on ne peut disconvenir que les remedes qui produisent le plus

d'effet, comme eſt le mercure, ne changent point dans les entrailles & dans les humeurs, où cependant ils agiſſent ſenſiblement. On peut même dire au contraire que des remedes efficaces par eux-mêmes, deviendroient inutiles, ſi ils étoient ſoumis aux digeſtions, & qu'ils ſe diſſolvaſſent dans les entrailles; c'eſt ce qui fait la difficulté de trouver un remede ſpécifique contre la pierre. CHAP. XVI.

Nier les vertus de quelques remedes, parce que ſçachant qu'ils ne ſe diſſolvent point dans le corps, on ne voit point comment ils peuvent y agir, eſt une opinion très-préjudiciable en Médecine: on devroit au contraire être plus porté à adopter un remede qui auroit pour lui l'expérience ſans le raiſonnement, que pour un remede qui ſeroit établi par le raiſonnement ſans l'expérience.

Il faut ſurtout obſerver les effets des remedes: l'obſervation eſt le ſeul moyen sûr pour réuſſir dans la recherche des choſes naturelles. Les faits ſont des obſervations plus ou moins certaines, & les raiſonnemens ſont des conjectures plus ou moins plauſibles: Soumettre les faits au rai-

CHAP. XVI. sonnement, c'est sacrifier la certitude à la conjecture.

Le Médecin doit penser toujours pour connoître la certitude des faits, en évitant une superstitieuse crédulité, parce que l'expérience est sujette à tromper : le Médecin doit aussi raisonner quelquefois pour découvrir la cause des faits, en s'abstenant d'une présomptueuse incrédulité, parce qu'il est difficile de juger.

Les Anciens avoient observé que la soye crue prise intérieurement, étoit fortifiante. *Serapion* dit que la soye est tempérée en sécheresse & en chaleur, qu'elle fortifie le cœur, & que c'est pourquoi on l'employe dans les compositions cordiales, comme est celle où entre le musc, que les Grecs ont appellée *Diamoschon*. *Avicenne*, suivant *Matthiole*, dit que la soye fortifie le cœur, la vûe & la mémoire ; qu'elle réjouit merveilleusement les vertus naturelles, plus la cruë que celle qui a passé par le feu ; qu'elle subtilise avec cette singularité & don de nature de ragaillardir & de réjouir le coeur ; qu'elle purifie & éclaircit les esprits animaux, vitaux & naturels. Et *Matthiole* ajoute que, quoiqu'*A-*

vicenne dise que la soye cuite & passée à la teinture, n'est pas bonne en Médecine, cependant *Mesué* met de la soye teinte en cramoisi, dans le sirop de pommes, & dans la confection alkermès : la soye cramoisie est un remede de bonne femme, pour prévenir les fausses couches.

Il n'y a point eu de remede qui ait fait tant de bruit, qu'en ont fait les Gouttes d'Angleterre; elles mériterent d'être estimées par quelques succès heureux, mais la maniere dont elles furent distribuées d'abord, ne contribua pas peu à en exagérer les bonnes qualités. C'est un grand relief pour un remede, qu'un Roy en soit le dépositaire, & veuille bien en être le distributeur. Jacques II. Roy d'Angleterre, se trouva seul en possession de ce remede, qu'il tenoit de son Médecin Goddard : chacun se faisoit un plaisir extraordinaire, & un honneur distingué, d'avoir été guéri par le remede du Roy, c'est pourquoi on en vantoit extraordinairement les grandes vertus : les Courtisans cachoient avec soin au Roy, les mauvais effets de son remede, ou bien ils étoient ingénieux à les excuser.

CHAP. XVI. La réputation des Gouttes d'Angleterre ſe trouva bientôt établie, de la maniere la plus avantageuſe & la plus illuſtre, dans toute l'Europe, & enſuite dans preſque toutes les autres parties du monde; les Ambaſſadeurs d'Angleterre dans les différentes Cours, ſe croyoient en devoir de repréſenter leur Maître en diſtribuant ce remede, que le Roy leur donnoit comme une marque ſinguliere de ſa confiance : tout cela étoit bien capable d'animer la curioſité des Chimiſtes. Empreſſés de trouver un tel remede, ils travaillerent avec ardeur ſur toutes ſortes de matieres; ils en vinrent juſqu'à connoitre que les Gouttes d'Angleterre, étoient un eſprit volatil tiré du genre des animaux, & rendu huileux aromatique; ils travaillerent ſur différens animaux, & ſur les différentes parties des animaux; enfin ils étoient, pour ainſi dire, convenus de tirer ce remede de la tête humaine, lorſque *Liſter*, Médecin du Collége de Londres, qui étoit venu en France avec Milord Portland, Ambaſſadeur d'Angleterre, découvrit à M. de Tournefort, Médecin de la Faculté de Paris, le ſecret

de la composition du remede. M. Lister y avoit travaillé avec le Roy d'Angleterre, auquel il avoit juré le secret; ce Roy étoit déja mort, & l'Ambassadeur se crût en puissance de relever M. Lister de son serment.

Lorsqu'il fut ainsi mieux connu on l'estima moins, & ce qui a contribué encore à le faire abandonner, c'est qu'on a cessé de le préparer, comme on le doit; il y en avoit même qui donnoient le sel volatil ammoniac huileux, au lieu du sel d'Angleterre, croyant que tous ces sels-là ont le même effet, ce que l'expérience ne confirme pas; de sorte que le sel que les malades avoient pris pour le sel d'Angleterre, ne produisant point en eux les effets qu'on en attendoit, on a cessé peu-à-peu d'en user; c'est ainsi qu'on fait tort à la Pharmacie, & à la société humaine, en la privant des bons remedes, par préjugé.

Vertus.

On pourroit se servir utilement du Sel & des Gouttes d'Angleterre dans les maladies qui sont avec assoupissement & convulsion, comme dans certaines fiévres malignes; entre tous les esprits volatils huileux, ceux tirés de la soye, & qu'on nomme *Gouttes d'An-*

CHAP. XVI. *gleterre*, ſont les plus cordiaux ; les Gouttes d'Angleterre ſont un remede cordial, qui convient particulierement dans les fiévres malignes, lorſqu'il y a un trop grand épuiſement des forces du malade. Ces gouttes ſont fort bonnes auſſi dans certains cas de vapeurs.

La plus grande vertu de ces remedes volatils huileux-aromatiques, c'eſt de pénétrer dans les vaiſſeaux les plus fins du corps, où la plûpart des autres remedes ne peuvent arriver ; les volatils huileux peuvent agir juſques dans les nerfs, & ils pouſſent par la tranſpiration.

Doſe. On donne le ſel d'Angleterre depuis un grain juſqu'à huit, & les Gouttes, depuis deux gouttes juſqu'à douze, dans une cuillerée de ptiſanne, ou de bouillon, ou de vin d'Eſpagne,

Il y a auſſi un autre remede qu'on nomme *Gouttes d'Angleterre anodines*, celles-ci ſont compoſées d'écorce de ſaſſafras, de racine d'*aſarum*, de bois d'aloës, d'opium, de ſel volatil de crâne humain, de ſel volatil de ſang humain, & d'eſprit de vin rectifié.

CHAPITRE XVII.

De la corne de Cerf.

JE ne ferai point l'hiſtoire naturelle du Cerf : il s'agit ici des propriétés médicinales de ſon ſang & de ſa corne, & des façons d'en uſer en maladie. CHAP. XVII.

En général, la corne de cerf eſt propre à abſorber des âcres aigres, elle diviſe les humeurs qui ſont devenuës viſqueuſes par corruption, elle calme les fibres irritées, & elle les raffermit ; elle ſoutient & excite la tranſpiration, ce qui eſt un effet d'autant plus utile, que cette évacuation eſt plus néceſſaire.

On prépare la corne de cerf en la rapant, ou en la limant; on pile dans un mortier cette rapure de corne de cerf, pour la mettre en poudre fine, enſuite on la paſſe par un tamis de ſoye ; c'eſt la corne de cerf préparée. Corne de cerf préparée.

Il y a auſſi la corne de cerf philoſophiquement préparée, dont on doit la préparation à la Chimie ; on a fait Corne de cerf philoſophiquement préparée.

CHAP. XVII. d'abord cette opération en suspendant avec des fils des morceaux de corne de cerf, sciés des bouts du bois de cerf, & on les ajustoit dans une cucurbite, de façon qu'ils étoient exposés à la vapeur de quelque eau cordiale, qu'on distilloit, après avoir ajusté le chapiteau de la cucurbite ; & parce qu'il faut cinq ou six jours de distillation pour préparer ainsi la corne de cerf, on remettoit de l'eau dans la cucurbite pour fournir à ce qui en distilloit ; mais il y avoit une difficulté, c'est qu'il ne faut pas ôter le chapiteau de la cucurbite, avant que l'opération soit faite ; c'est pourquoi on faisoit pratiquer un conduit, à la partie supérieure de la cucurbite, par lequel on y introduisoit de nouvelle eau.

On ne prépare plus ainsi philosophiquement la corne de cerf ; on met les petits morceaux de corne de cerf avec de l'eau, dans un vaisseau qui ferme bien, & on fait bouillir jusqu'à ce que la corne de cerf soit entierement amollie ; alors on retire du feu, & après avoir ôté de dedans l'eau, les morceaux de corne de cerf, on en ôte une espéce d'écorce qui s'en

détache aiſément, & on fait ſécher ce qui eſt deſſous, enſuite on le met en poudre; il eſt bon de ſe ſervir d'eau de chardon bénit, pour préparer ainſi philoſophiquement la corne de cerf.

La corne de cerf philoſophiquement préparée, ſe donne pour abſorber les âcres qui corrompent les humeurs, & qui pourroient faire cailler le lait, comme dans certaines maladies de poitrine; on s'en ſert auſſi avec du miel contre les vers, c'eſt un remede d'autant plus propre aux enfans, qu'il n'a point de dégoût. On le fait prendre depuis trois grains juſqu'à un ſcrupule, & on en donne pluſieurs priſes par jour.

On fait avec la corne de cerf une décoction & une gelée, on en tire par la diſtillation, de l'eau, de l'eſprit, & de l'huile, & on en fait ſublimer un ſel.

Il faut la mettre en rapure pour en faire la décoction & la gelée; & il la faut couper en petits morceaux pour en diſtiller l'eau, l'eſprit & l'huile, & pour en ſublimer le ſel.

On employe ordinairement une once de rapure de corne de cerf,

 pour avoir une pinte de sa décoction; il faut pour cet effet faire diminuer d'un tiers, ou d'un quart, l'eau dans laquelle on fait cuire la corne de cerf, en la faisant bouillir doucement dans un vaisseau couvert.

La décoction de corne de cerf est une bonne boisson dans les dévoyemens dysentériques, ou autres, lorsqu'après avoir suffisamment purgé, on peut les arrêter en corrigeant l'humeur qui les cause, & en calmant & raffermissant les premieres voyes relâchées par la fatigue de l'irritation. Cette décoction est utile aussi dans les fiévres malignes, dans la rougeole & la petite vérole; & dans ces cas on y ajoute de la racine de scorsonnaire, si on le juge à propos.

La même rapure de corne de cerf, peut toujours servir à en faire la décoction, parce qu'elle peut toute s'amollir en une gelée, qui dissoute dans l'eau, fait la qualité de la décoction; on sçait par l'expérience de Denis Papin, Médecin de Blois, & de la Société Royale de Londres, qu'on peut fondre en gelée les os même: on prend deux cylindres creux, dont l'un soit plus grand que l'autre, il faut que

que le plus petit ſoit d'étain, & y mettre les os qu'on veut amollir, avec un peu d'eau, & enſuite le fermer exactement; on mettra ce petit cylindre dans le plus grand, qui doit être de cuivre; on le remplira d'eau, & on le bouchera avec un couvercle ſerré fortement par deux vis, & qui ſoit percé d'un petit trou.

On mettra cette machine ſur le feu, les os s'y amolliront en deux heures: ils auront la conſiſtence de fromage, ſans goût, leur ſuc ſera paſſé dans le peu d'eau qu'on aura mis avec, & formera une gelée; ces os retirés & expoſés à l'air, reprendront leur premiere conſiſtence, mais ils ſeront alors friables.

On peut faire avec la décoction de corne de cerf des médicamens nourriſſans, en y ajoutant des alimens, qu'on doit prendre différens, pour les différentes maladies. Par exemple, pour les dévoyemens, on peut y détremper de la farine de ris, plus ou moins, ſelon que le malade eſt plus ou moins en état d'être nourri; on y ajoute du ſucre, & quelquefois un jaune d'oeuf: on peut encore aſſaiſonner ſalutairement cet aliment mé-

Chap. XVII.

dicamenteux, avec un peu de ſafran, pour le rendre ſtomachal, & convenable aux perſonnes du ſexe qui ſont dans le tems de leurs regles; on y peut mettre, ſelon les circonſtances, de la canelle; j'y ai quelquefois fait mettre du vin de Canarie, & ſouvent des petits raiſins de Corinthe.

On peut auſſi, au lieu de farine de ris, y délayer des amandes pilées en pâte, ſur-tout pour prendre le ſoir, lorſqu'on veut raffraîchir & faire dormir; & dans ce cas on y ajoute un peu d'eau de fleurs d'orange, & au lieu de ſucre, du ſirop de Nymphea.

Gelée de corne de cerf.

Pour faire la gelée de corne de cerf, on en fait bouillir la rapure dans de l'eau, comme on fait pour la décoction; il faut ſeulement la faire cuire plus long-tems pour la gelée, que pour la décoction; il faut pour en faire la gelée, faire réduire l'eau de plus de moitié, ſur-tout en Eté, où la gelée ſe prend plus difficilement; enſuite il faut paſſer par un linge en preſſant fortement, la clarifier avec du blanc d'œuf, la faire cuire encore avec du ſucre & du vin blanc; on ajoute environ une huitiéme partie de ſucre, & une huitiéme partie de vin;

par exemple, du ſucre & du vin, de chaque quatre onces, pour deux livres de gelée ; on y met auſſi de l'écorce de citron, pour l'aromatiſer.

On fait prendre aux malades, cette gelée, par cuillerées, lorſqu'ils boivent difficilement, & qu'ils ont beſoin d'être humectés & fortifiés.

CHAPITRE XVIII.

De l'eau, de l'eſprit, & du ſel volatil de corne de Cerf.

PRENEZ de la corne de Cerf coupée en petits morceaux, rempliſſez-en les deux tiers d'une cornuë, que vous placerez dans un fourneau de réverbère, & à laquelle vous ajuſterez un récipient ; faites un feu modéré d'abord, pour faire diſtiller l'eau que vous recevrez à part. CHAP. XVIII.

Enſuite ajuſtez au bec de la cornuë, le plus grand balon que vous ayez, & après avoir luté les jointures, augmentez le feu, ayant ſoin de mettre ſur le balon un linge mouillé, que vous renouvellerez de tems-en-tems ;

CHAP. XVIII. le balon ſe remplira de nuages blancs, qui ſont l'eſprit volatil de corne de cerf ; après l'eſprit vous verrez paſſer l'huile, & le ſel volatil qui s'attache aux côtés du récipient.

Lorſqu'il ne diſtillera plus rien, & que le balon ne ſera plus ſi chaud, vous déluterez les jointures, vous boucherez l'ouverture du balon, & vous l'agiterez entre les mains, pour que l'eſprit fonde le ſel attaché aux côtés, enſuite verſez le tout dans un entonnoir garni d'un papier gris; il faudra mouiller ce papier dans de l'eau diſtillée de corne de cerf; il paſſera par le filtre une liqueur, qui eſt l'eſprit volatil de corne de cerf. Verſez dans le balon pour le rincer, l'eau diſtillée de corne de cerf, & la mêlez avec l'eſprit qui eſt chargé du ſel.

Il eſt à propos d'avoir ainſi pour l'uſage de la Médecine, l'eau, l'eſprit & le ſel de corne de cerf tout enſemble. L'eſprit eſt composé du ſel diſſous dans l'eau, ainſi le ſel qui ſe ſublime à la fin de l'opération étant diſſous dans l'eau qui vient au commencement, feroit un eſprit volatil; d'ailleurs on eſt obligé de chercher dans quelle eau on doit faire prendre au

malade, l'esprit ou le sel de corne de cerf; de sorte qu'il n'est pas naturel de rejetter l'eau même, distillée de la corne de cerf. Il faut remarquer que la corne de cerf donne par la distillation, la moitié de son poids d'eau.

Cependant, il est à propos de séparer l'eau de l'esprit, dans la distillation, parce qu'on peut avoir besoin de l'eau seule, pour fortifier en calmant, & en poussant par les pores de la peau, ce qui est impur dans les liqueurs du corps, comme dans des cas de scorbut & de vérole; mais l'usage particulier de cette eau de corne de cerf, est pour les femmes en travail d'enfant, & pour celles qui sont accouchées, parce que l'eau de corne de cerf fait autant de bien aux parties nerveuses des accouchées, que les odeurs musquées leur font de mal: les femmes en couche ont les fibres nerveuses d'une sensibilité extraordinaire; & les remedes tirés de la corne de cerf, sont singulierement amis des nerfs.

Eau de tête de cerf.

Il y en a qui ont appellé l'eau distillée de corne de cerf, eau de tête de cerf. Lorsqu'on ne fait la distillation de la corne de cerf, que dans la vûe d'en avoir l'eau, il faut choisir la

CHAP. XVIII. corne de cerf, dans le tems qu'elle est encore molle, entre la mi-Mai & la fin de Juin; il faut couper en petits morceaux ce nouveau bois de cerf, & en faire la distillation au bain-marie, ou à un feu de sable doux.

Lorsqu'on destine cette eau pour les femmes en couche, il faut y ajouter du borax, qui sert aussi à la conserver; on peut mettre six ou sept grains de borax, sur chaque once d'eau distillée de corne de cerf.

Sel volatil de corne de cerf rectifié par l'esprit de vin.

Il y a encore une autre raison pour recevoir à part l'eau qui distille de la corne de cerf, c'est lorsqu'on veut avoir du sel volatil de corne de cerf; il faut dans ce cas avoir l'esprit de corne de cerf séparé de l'eau, & dans l'esprit de corne de cerf verser peu à peu de l'esprit de vin bien rectifié; l'esprit de vin absorbant l'eau qui tenoit en dissolution la partie saline, précipitera le sel, qui est le sel volatil de corne de cerf.

Ces sels volatils ne sont que des curiosités, ils ne sont point nécessaires en Médecine, il suffit d'avoir les esprits qui sont la partie saline, & un peu de l'huile en dissolution dans l'eau; l'eau dans cet état est un esprit

qui contient toutes les propriétés du sel & de l'huile.

C'est diminuer la vertu des esprits, & des sels volatils urineux, que de les rectifier. Il n'est pas nécessaire de rendre l'esprit de corne de cerf plus clair & plus beau par la rectification, parce que cette rectification en diminue la vertu; cela est confirmé par l'expérience de *Borrichius*, *Act. Hafn. vol.* II. *obs.* 68. *p.* 179, 180.

Les alkalis volatils urineux sont, en général, de bons remedes dans les maladies causées par un acide, ou par une coagulation des humeurs, qui produit des frissonnemens, comme dans les accidens causés par la morsure de la vipere: on doit dans ce cas en faire prendre le plûtôt qu'on le peut intérieurement, & en appliquer même extérieurement avec de l'huile.

Lorsque dans les fiévres malignes il s'agit de rendre aux liqueurs du corps, leur fluidité, l'usage de l'esprit de corne de cerf réussit bien; il calme les mouvemens convulsifs ordinaires dans ces fiévres; & il arrive quelquefois que ces malades en délire, revien-

CHAP. XVIII. nent à eux presqu'aussitôt après avoir pris de cet esprit. Adam *Labenwaldt* en a eu des preuves bien sensibles dans des fiévres malignes, qui, en 1692, vinrent à la suite d'un Hyver plus humide que froid. Voyez *observ. XCI. Ephemer. German* 1692, *pag.* 148.

L'esprit volatil de corne de cerf, en calmant les fibres nerveuses, tempere les trop grands mouvemens des arteres, & remédie ainsi aux agitations du sang, & aux hémorrhagies qui en dépendent. L'esprit volatil de corne de cerf divise les humeurs visqueuses, & par ces propriétés il convient dans les maladies dont le siége est dans la tête, comme sont les apoplexies, les épilepsies, &c.

On peut rendre l'esprit volatil de corne de cerf encore plus efficace, en y joignant la propriété de l'esprit volatil de succin : il faut pour cela verser dans de l'esprit volatil de corne de cerf, de l'esprit volatil de succin, jusqu'à ce qu'ils ne fermentent plus ensemble ; c'est ce qu'on nomme *esprit de corne de cerf succiné*.

Esprit de corne de cerf succiné.

C'est faire tort à la Pharmacie, à la

Médecine, & ſurtout aux pauvres malades, que de dire que tous les ſels volatils tirés du genre des animaux, ont tous les mêmes vertus; on peut dire au contraire qu'ils ſont différens en propriétés, ſelon les différentes matieres deſquelles on les tire: les ſels volatils de crâne humain ſont ſpécifiques pour l'épilepſie; ceux de viperes ſont à préférer dans les fiévres, ſurtout pour celles qui portent à la peau; ceux de corne de cerf ſont recommandables dans les maladies qui ſont avec affection des nerfs.

A la vérité, les eſprits volatils urineux tirés des animaux, ont des propriétés qui ſont communes à tous, mais il faut reconnoître auſſi qu'ils en ont de particulieres qui ſont différentes dans les uns que dans les autres: comme en reconnoiſſant que les vins ont des qualités communes à tous les vins en général, il faut reconnoître en même-tems qu'ils en ont qui ſont particulieres à chaque vin.

L'eau, & quelquefois l'eſprit de corne de cerf, ſont bons extérieurement dans certains cas d'ulceres, qui ſont avec froncement convulſif des fibres, & pour ceux deſquels il ſuinte

Chap. XVIII. une humeur âcre qui tourne à l'aigre.

Le ſel & l'eſprit volatil de corne de cerf, de même que tous les autres ſels volatils, appaiſent quelques-uns des trop grands mouvemens du ſang, ceux qui ſont cauſés par un froncement convulſif des fibres nerveuſes. M. Sthal ſe ſert, pour mettre les nerfs dans leur tenſion naturelle, de l'eſprit de corne de cerf, de la teinture d'antimoine, & de la teinture du ſel alkali de tartre, mêlez enſemble. Pour certains crachemens de ſang, & pour des hémorrhoïdes qui fluent trop, ce grand Médecin faiſoit mêler enſemble de l'eſprit de corne de cerf & de la teinture d'antimoine; il en faiſoit prendre trois ou quatre fois chaque jour, depuis vingt juſqu'à trente gouttes. On donne ce remede plus efficacement, lorſqu'on en a fait un ſel moyen, en l'uniſſant à l'acide volatil du ſuccin.

Doſes. La doſe de l'eau diſtillée, de corne de cerf eſt depuis une demie cuillerée juſqu'à deux; celle de l'eſprit de corne de cerf eſt depuis quatre gouttes juſqu'à ſeize gouttes; & celle du ſel volatil de corne de cerf, depuis deux grains juſqu'à huit.

Lorſqu'on fait la diſtillation de corne de cerf, il n'eſt pas à propos d'attendre que les vaiſſeaux ſoient tout-à-fait réfroidis, pour en déluter les jointures, parce que ce qui eſt contenu dans le balon, étant volatil, circule dans la cornuë, & s'attache aux morceaux de corne de cerf, deſſéchés.

Il faut pour cette opération choiſir le plus grand balon, parce que l'eſprit y circule en nuages, avec une ſi grande violence, qu'il caſſeroit le vaiſſeau, s'il n'étoit pas aſſez grand.

Les morceaux de corne de cerf qui reſtent dans la cornue après la diſtillation, ſont noirs; il faut les calciner à découvert, juſqu'à ce qu'ils ſoient blancs, & enſuite les mettre en poudre : c'eſt ce qu'on nomme *Poudre de corne de cerf calcinée*, qui eſt autre choſe que la *corne de cerf préparée*, & que la *corne de cerf philoſophiquement préparée*. Voyez le Chapitre précédent. La corne de cerf calcinée eſt abſorbante & inciſive; on la donne pour les vers & pour certaines coliques; elle eſt auſſi aſtringente.

Poudre de corne de cerf calcinée.

Il y en qui ſe ſervent de la corne de cerf calcinée pour rectifier le ſel vo-

latil qu'on en a tiré ; on s'en sert aussi pour rectifier l'huile de corne de cerf.

CHAPITRE XIX.

De l'Huile de Dippel.

CHAP. XIX. DIPPEL, Médecin Allemand, faisoit l'huile qui porte son nom, avec du sang de cerf, qu'il faisoit dessécher, & ensuite distiller par une cornuë ; il en faisoit recevoir à part l'eau, l'esprit & le sel : il faisoit prendre l'huile qui en distilloit aussi, & il la faisoit rectifier tant de fois, qu'à la fin, de noire & de désagréable qu'elle étoit auparavant, elle fût devenue claire & agréable au goût, par le moyen de la rectification. Dippel se servoit de cette huile pour faire son or potable.

Or potable de Dippel.

Lorsqu'après la distillation de la corne de cerf, on a versé le tout dans un entonnoir garni d'un papier gris, il reste sur le filtre une huile noire & puante, qu'il faut rectifier, pour la rendre blanche, & pour lui faire per-

dre ſon mauvais goût. Pour la rectifier, il faut la rediſtiller, après l'avoir verſée ſur les morceaux de corne de cerf qui ſont reſtés dans la cornuë : il faut auparavant les calciner, juſqu'à ce qu'ils ſoient blancs, les mettre en poudre, & en faire une eſpece de pâte avec cette huile. On peut auſſi ſe ſervir pour cela de la chaux vive, qui abrege beaucoup cette opération. Lorſqu'on veut avoir l'huile de corne de cerf, bien rectifiée, il faut la diſtiller encore pluſieurs fois au feu de ſable ; on en réïtere la diſtillation, tant qu'elle laiſſe un ſédiment au fond de la cornuë de verre, c'eſt-à-dire, juſqu'à ce que de noire qu'elle étoit, elle ſoit devenue blanche, & qu'elle ait perdu ſon mauvais goût, & qu'elle en ait acquis au contraire un agréable ; ce qui va quelquefois juſqu'à une vingtaine de diſtillations.

Vertus.

L'huile de corne de cerf ainſi rectifiée, eſt un bon calmant : Quelques Auteurs la nomment *Oleum Democriti*, l'Huile de Démocrite : on donne auſſi ce nom à l'huile d'olive diſtillée pluſieurs fois, après l'avoir mêlée chaque fois avec des briques calcinées.

Oleum Democriti.

L'huile de Dippel ou de corne de

cerf ainsi rectifiée, est un spécifique pour l'épilepsie. On en donne jusqu'à trente gouttes par prises. Son effet est surtout de calmer ; on s'endort ordinairement après l'avoir prise, & au réveil on se trouve soulagé.

Dose.

CHAPITRE XX.

Du Sel Ammoniac.

CHAP. XX.

LE sel que nous connoissons aujourd'hui sous le nom de sel ammoniac, n'est point celui des Anciens. Le sel ammoniac des Anciens étoit un sel gemme sublimé par les feux souterrains, qui le rendoient aussi un peu volatil urineux. J'ai fait voir dans le Mémoire * sur l'analyse des Eaux de Plombieres, comment le feu peut rendre quelques matieres minérales, volatiles urineuses.

* Mem. de l'Academ. R. des Sciences, 1746.

On a nommé ce sel, Ammoniac, parce qu'on en trouvoit une grande quantité dans la Lybie, pays fameux par le Temple de Jupiter, qu'ils nommoient là, Jupiter Ammon, à cause des sables sur lesquels il falloit voya-

ger avant que d'arriver à ce Temple. CHAP. XX.
Il y avoit au milieu des sables de la Lybie un seul terrain gras, qui avoit environ deux lieuës d'étendue, en tous sens : c'étoit au milieu de ce terrain que le Temple de Jupiter étoit bâti ; il y étoit environné d'un bois touffu ; & il y avoit aussi plusieurs fontaines d'eau douce.

Plusieurs ont aussi nommé ce sel, Arméniac, parce qu'on en apportoit aussi de l'Arménie. Dioscoride en parle comme d'un sel qui est de la même nature que le sel marin, l'un & l'autre étant originairement du sel gemme. Il dit que le meilleur sel ammoniac est celui qui se fend aisément en longs éclats.

Notre sel ammoniac n'est point naturel, il est artificiel : c'est un sel moyen composé d'un sel urineux & du sel marin ; c'est à cause de ce sel urineux qu'on le range dans la classe des matieres animales.

On employe la fiente des chameaux & celle des boeufs, pour faire le sel ammoniac ; on les fait brûler, & on en prend la suye. M. de Camilly, Lieutenant Général des Armées Navales, qui a vû préparer ce sel dans le

CHAP. XX. pays, m'a dit que la fiente des chameaux, que je croyois meilleure pour cela, étoit au contraire moins estimée pour faire le sel ammoniac, que n'est la fiente des boeufs; & il m'a ajouté que les fientes de ces animaux dans ces pays, donnent plus de sel volatil qu'ici, parce que les herbes y ont plus d'essence, que dans ce pays-ci.

Les cristaux de sel ammoniac sont formés en aiguilles, sur lesquelles sont attachées d'autres petites aiguilles opposées les unes aux autres. Nos Marchands le prennent au Caire, & l'apportent à Marseille, d'où il nous vient. Dans le tems de la peste de Marseille, on fut obligé d'en acheter des Hollandois : le leur est différent du nôtre en quelque chose; il est figuré en cône, & en grands pains longs; le notre est grisâtre, & en pains irréguliérement plats.

Il y a à la Chine une espece de sel ammoniac, que les Chinois appellent *Nan cha*, ou *Nou cha. ti y en. ne tinq cha*. C'est un sel blanc grisâtre, pésant, disposé en aiguilles, d'un goût pénétrant, & qui tient du sel commun & du nitre : on l'apporte en gros morceaux informes. Il se fond très-ai-

ſément à la moindre humidité : on eſt obligé, pour le garder, de le mettre proche du feu ; on le mêle avec des racines de gingembre, ſéches. L'Auteur Chinois dit qu'il en vient d'auprès de la Province de *Cheuſi*, & qu'on le tire d'une montagne d'où il ſort continuellement des vapeurs rouges, dangereuſes & très-difficiles à aborder. Il en vient auſſi, dit-il, de la Tartarie : on le tire des plaines où il y a beaucoup de troupeaux, de la même façon que le ſalpêtre de houſſage : les Tartares & les Habitans de ces pays, au-delà de la Chine, ſalent les viandes avec ce ſel. Ils l'employent auſſi pour la fuſion, & pour la ſoudure des métaux.

Sel Ammoniac purifié.

Pour avoir le ſel ammoniac purifié, on le fait fondre dans de bonne eau bien claire ; on filtre la diſſolution, on en fait évaporer une partie, & on laiſſe criſtalliſer : on peut auſſi purifier ce ſel, en le faiſant ſublimer en fleurs. Les fleurs de ſel ammoniac ne ſont point un ſel décompoſé, c'eſt un ſel ammoniac plus pur. Les parties du ſel ammoniac qui a été ſublimé pluſieurs fois, ſont plus fixes & plus viſibles ; elles ſont figurées en petits

CHAP. XX. cilindres hérissés de petites pointes, dont les extrêmités sont en houppes.

Le sel ammoniac, après plusieurs sublimations, perd son odeur ordinaire, & il prend celle d'un vieux abricot : après quelques sublimations, ses fleurs deviennent plus solides, moins longues & moins légeres ; ensuite elles prennent une couleur orangée.

Vertus. Le sel ammoniac est un remede stomachal, apéritif & fébrifuge. On doit le préférer à tout autre sel dans les cas de scorbut, & dans la pleurésie; il porte un peu par la transpiration. On le donne depuis six grains jusqu'à un demi gros.

Dose. Lorsqu'on donne le sel ammoniac pour la fiévre, on le joint avec autant de corail préparé, & on en fait un bol avec de l'extrait de geniévre. On fait prendre aussi le sel ammoniac avec le kinkina, pour les fiévres intermittentes.

Son usage extérieur n'est pas à négliger : on l'employe dans quelques collyres ; on se sert utilement du sel ammoniac dans les emplâtres fondans, pour dissoudre les humeurs visqueuses, & ranimer les fibres. Il est fort

efficace aussi dans les cas où il faut laver des parties qui pourrissent, & des ulceres puants, qui tendent à la mortification ; on les bassine avec de l'eau-de-vie, dans laquelle on a dissout du sel ammoniac ; on y en met plus ou moins, selon qu'on a plus ou moins besoin d'animer. On met le plus souvent un gros de sel ammoniac dans chaque demi-septier d'eau-de-vie.

CHAPITRE XXI.

Fleurs de Sel Ammoniac, avec l'Hématite.

PRENEZ une demie-livre de Sel Ammoniac, & un quarteron de Pierre Hématite : le tout réduit en poudre, & mêlé ensemble, mettez dans un plat de terre, & laissez le mêlange exposé à l'air pendant un jour ou deux ; ensuite mettez-le dans une cucurbite sur le sable, ajustez-y un chapiteau, & au bec du chapiteau un récipient. Après avoir lutté les jointures, faites un feu doux d'abord, CHAP. XXI.

CHAP. XXI. que vous augmenterez jusqu'à ce qu'il s'éleve des fleurs dans le chapiteau ; alors entretenez le feu dans la même force, tant qu'il s'élevera des fleurs ; enfin laissez réfroidir les vaisseaux, & les délutez. Vous trouverez dans le chapiteau les fleurs de sel ammoniac & d'hématite ; il aura distillé dans le récipient un peu d'esprit volatil urineux : on appelle ordinairement en Allemagne, cette liqueur, *esprit d'Hématite*, quoiqu'elle vienne plûtôt du sel ammoniac que de l'hématite : sa couleur saffrannée fait voir qu'elle a quelque chose de l'hématite Cet esprit n'est pas à mépriser, pour ses vertus.

Esprit d'Hématite.

L'hématite est une pierre d'un rouge brun, & qui, mise sur la langue, fait sentir une stypticité, sans âcreté. Il y en a de plusieurs especes : il y a celle de Minorque, qu'on nomme aimant blanc ; il y a la pierre hématite ou sanguine, qui est très-molle, dont on se sert pour dessiner ; enfin il y a la pierre hématite que nous demandons pour cette opération ; elle est pésante, ferrugineuse, & disposée en aiguilles, on la trouve en Egypte, en Bohême, en Allemagne, en Ita-

lie. Cette pierre est une mine de fer; on pourroit la donner comme le safran de Mars; elle est très-utile dans les crachemens de sang, après l'avoir réduite en poudre sur le porphyre; on la donne depuis cinq jusqu'à vingt grains. La pierre hématite jointe avec le nitre, réussit bien aux femmes qui sont dans un âge à n'être plus réglées, & qui sont sujettes à des pertes de sang, surtout lorsqu'il y a avec cela suppression d'urine, & bouffissure; on donne, par exemple, huit grains de pierre hématite, & quatre grains de nitre, dans la premiere cuillerée de soupe: & si le malade est au bouillon pour toute nourriture, on lui fait prendre l'hématite & le nitre, en bol, avec l'extrait de chicorée, ou avec celui d'absynthe.

Vertus.

En faisant sublimer la pierre hématite avec le sel ammoniac, on la divise parfaitement en parties, à peu près aussi fines, que le sont les fleurs de sel ammoniac, parce que le sel ammoniac pénetre l'hématite, & s'y attache, de sorte que le feu venant à agir sur ce mêlange, & enlevant les parties du sel ammoniac en fleurs,

CHAP. XXI. enleve en même-tems les parties de l'hématite qui y ſont unies.

Les fleurs de ſel ammoniac avec hématite, ſont bonnes pour rétablir les regles ſupprimées, ſurtout lorſqu'il y a en même tems, de la douleur d'eſtomach, & des vapeurs; on les donne depuis trois grains juſqu'à douze, & on peut en donner pluſieurs priſes par jour.

Doſe.

On peut, par le moyen de l'eſprit de vin, tirer une teinture de fleurs de ſel ammoniac avec hématite.

Si on laiſſe expoſé à l'humidité de la cave, ce qui reſte dans la cucurbite, il ſe fait une liqueur qui a les propriétés des fleurs de ſel ammoniac avec hématite, & qui reſſemble beaucoup aux teintures martiales.

Fleurs Martiales.

On peut faire de même, des fleurs martiales, en mêlant enſemble deux parties de ſel ammoniac en poudre, & une partie de ſaffran de Mars, & les faiſant ſublimer. Les fleurs Martiales ſont bonnes dans les cas où le Mars convient, ſurtout lorſqu'il eſt beſoin d'un ſtomachal. Elles ſe donnent à la même doſe des fleurs d'hématite.

CHAPITRE XXII.

Eſprit volatil urineux de Sel Ammoniac.

EXPOSEZ à l'air douze onces de chaux vive ; lorſqu'elle ſera éteinte, mêlez-la avec quatre onces de ſel ammoniac en poudre, & mettez promptement le mêlange dans une cornuë, dont la moitié reſte vuide ; agitez-la bien entre les mains, en bouchant ſon bec ; enſuite placez-la dans un fourneau ſur le ſable, & y ajuſtez un grand récipient ; & lorſque vous aurez bien luté les jointures, faites un feu bien doux d'abord, que vous augmenterez un peu dans la ſuite, & que vous continuerez pendant environ trois heures ; enfin délutez les vaiſſeaux, & bouchez le récipient avec un linge mouillé, & remuez un peu entre les mains, pour diſſoudre ce qui a pû diſtiller en forme ſéche ; verſez auſſi-tôt le tout dans une phiole, que vous boucherez bien avec de la cire. CHAP. XXII.

CHAP. XXII. Il faut luter ſoigneuſement les jointures des vaiſſeaux, autrement l'eſprit s'échappe. Il m'eſt arrivé qu'en diſtillant de l'eſprit volatil de ſel ammoniac, les jointures des vaiſſeaux étant bien lutées, il en tranſpira, comme il arrive toujours; &, ce qui eſt ſingulier, c'eſt que j'avois dans le laboratoire, ſur une planche bien haute & bien éloignée des vaiſſeaux où ſe faiſoit la diſtillation du ſel ammoniac, une cornuë avec laquelle j'avois, deux jours auparavant, rectifié de l'huile de vitriol, l'eſprit de ſel ammoniac qui étoit répandu dans l'air du laboratoire, ſe joignit à ce qui reſtoit d'acide vitriolique dans la cornue, & y forma en dedans des criſtaux à ramages.

L'eſprit volatil urineux de ſel ammoniac eſt très-pénétrant. On s'en ſert dans les ſyncopes, pour redonner le mouvement, dans l'apoplexie, dans la léthargie. Pour avoir cet eſprit bien fort, il ne faut pas verſer d'eau dans le mêlange du ſel ammoniac avec la chaux.

Dans certains cas de douleurs de dents, on les appaiſe avec un peu de cotton imbibé d'eſprit de ſel ammoniac,

niac, & qu'on fourre dans le creux de la dent qui fait souffrir. CHAP. XXII.

Eau de Luce.

L'eau de Luce se fait avec cet esprit volatil urineux de sel ammoniac, distillé avec la chaux vive. Elle est composée de douze gouttes d'huile de succin rectifiée, qu'on dissout avec quatre scrupules du meilleur esprit de vin; ensuite on y ajoute peu à peu environ deux onces d'esprit de sel ammoniac: il ne faut pas y en mettre trop, & il faut que l'esprit de sel ammoniac soit fait sans eau, comme je viens de l'expliquer, autrement la dissolution de l'huile par l'esprit de vin, se décomposeroit dans l'esprit de sel ammoniac, & l'huile surnâgeroit.

On peut donner une belle couleur bleuë à l'eau de Luce, en y laissant tomber une goutelette d'une dissolution de cuivre; & lorsqu'on veut l'avoir transparente, il la faut distiller. Il faut voir sur la composition de l'eau de Luce, le Chapitre LXX. de la IV. Partie, de l'Huile de succin.

Esprit de Sel Ammoniac succiné.

L'eau de Luce est un esprit de sel ammoniac, succiné: on pourroit faire autrement cet esprit volatil succiné, en prenant du sel ammoniac & du succin, de chaque une livre, &

 une livre & demie de chaux vive; on y ajoute un peu d'esprit de vin, & on en fait la distillation.

Ce qui reste dans la cornuë après la distillation de l'esprit volatil urineux de sel ammoniac, est très-caustique ; on peut s'en servir comme de la pierre à cautere, pour consumer les chairs mortes, & pour faire escarre dans une playe.

L'huile de chaux est le *deliquium* de ce restant de la distillation du sel ammoniac avec la chaux : après avoir fini la distillation de l'esprit volatil urineux du sel ammoniac, on expose à l'humidité de la cave le restant de la distillation ; ce *caput mortuum* y tombe en liqueur, & on filtre cette liqueur, qu'on nomme, *Huile de Chaux*, dont on peut se servir pour amollir les durillons qui viennent quelquefois aux pieds, & pour fondre les nodosités des gouteux ; il faut y ajouter quelquefois de l'esprit de vin.

Huile de Chaux.

L'huile de chaux est très-propre à découvrir la nature des eaux. On trouve dans les Mémoires de l'Académie Royale des Sciences de l'année 1746, page 109, la façon de s'en servir pour faire ces épreuves.

CHAPITRE XXIII.

Sel volatil urineux du Sel Ammoniac.

PRENEZ ſept onces & demie de ſel ammoniac, & dix onces d'alkali du tartre ; le tout réduit en poudre, & bien mêlé enſemble, vous mettrez ce mêlange dans une cucurbite, que vous placerez dans un fourneau ſur le ſable, & à laquelle vous ajuſterez promptement un chapiteau & un récipient ; enſuite lutez les jointures avec de la veſſie mouillée, & faites un petit feu d'abord, que vous augmenterez peu à peu. Lorſqu'il ne ſe ſublimera plus rien dans le chapiteau, vous déluterez les vaiſſeaux, & vous trouverez dans le récipient deux onces d'eſprit volatil urineux, & dans le chapiteau, quatre onces ſix gros de ſel volatil urineux. Vous enfermerez l'un & l'autre ſéparément dans des bouteilles que vous boucherez bien. CHAP. XXIII.

Pour faire le ſel volatil de ſel am-

CHAP. XXIII. moniac, il faut employer ou la potasse, ou l'alkali du tartre, ou la soude. Si on s'est servi de la craye, on a plus de sel volatil, mais il n'est pas si bon ; il ne se conserve pas, il tombe en poussiere, Si on a pris une partie de sel ammoniac, & trois parties de craye, on tire plus de sel, qu'on n'a employé de sel ammoniac. Si cependant on calcine la craye auparavant, elle en donne peu, comme fait la chaux.

L'alkali volatil du sel ammoniac est naturellement en forme séche ; il faut convenir aussi qu'il monte de l'alkali du tartre avec le sel volatil ; car il ne faut pas penser que le sel ammoniac qui volatilise les métaux même, ne puisse volatiliser l'alkali du tartre : il enleve toujours plus ou moins des choses avec lesquelles on l'a mêlé.

L'esprit qui passe dans le récipient n'est que le sel volatil fondu dans un peu d'eau, que contenoit l'alkali du tartre, & le sel ammoniac même. Cet esprit, tiré par l'alkali du tartre, convient mieux pour l'usage intérieur, que celui qu'on tire par la chaux ; il est diurétique & sudorifique, il n'est pas un mauvais aiguillon pour les es-

tomachs relâchés & froids, & lorsqu'il y a des aigres, surtout pour les femmes sujettes aux vapeurs. On le donne aussi pour certaines fiévres intermittentes, causées par des acides. Si avant que de faire la distillation, on ajoute au mêlange du sel ammoniac & de l'alkali de tartre, deux onces d'esprit-de-vin, on tire une plus grande quantité d'esprit, & on le nomme alors, *Esprit-de-sel ammoniac dulcifié.*

Esprit-de-se ammoniac dulcifié.

Le sel-volatil-urineux a les mêmes propriétes que l'esprit; on en met sous le nez des malades qui sont évanouis, ou qui sont en Léthargie.

On trouve dans la cucurbite, après cette opération, un sel composé de l'alkali du tartre, & l'acide du sel marin qui étoit dans le sel ammoniac; ce sel est le sel digestif, ou le grand fébrifuge de Sylvius, Médecin de Paris; il en faisoit prendre jusqu'à deux gros: ce sel est plus amer que ne l'est le sel marin.

Sel fébrifuge de Sylvius

Si on veut avoir l'acide du sel ammoniac, il faut joindre ce restant de la sublimation du sel-volatil-urineux, avec une matiere qui contienne un acide vitriolique, comme on le fait pour la distillation du sel marin: ce

qui restera après cette distillation de l'acide du sel ammoniac, sera un tartre vitriolé ammoniacal, composé de l'alkali du tartre, qu'on avoit employé pour avoir le sel-volatil-urineux, & de l'acide vitriolique, qu'on avoit ajouté depuis au restant de cette opération, pour en tirer l'acide marin. Ce tartre vitriolé ammoniacal est autre chose que le sel secret, & que le sel admirable de Glauber, dont nous parlerons dans la IVe. Partie, Chap. XCI. *du sel de Glauber*.

Sel secret de de Glauber.

CHAPITRE XXIV.

Sel-volatil-huileux-aromatique.

Chap. XXIV.

VERSEZ un gros d'huile essentielle de lavande, ou de romarin, sur une once de sel-volatil-urineux; mêlez-bien le tout ensemble, & le mettez dans une cucurbite, à laquelle vous ajusterez un chapiteau, & au bec du chapiteau un récipient; vous donnerez un feu de sable doux; & lorsque tout le sel sera sublimé, vous déluterez les vaisseaux: vous trouverez dans le chapiteau un *sel volatil-huileux-aromatique*, & dans le réci-

pient, un peu d'*esprit volatil huileux* CHAP. XXIV.
aromatique.

On peut faire la même opération avec d'autres sels volatils, & le Médecin peut la faire faire sur le champ, pour approprier le sel & l'huile à la maladie dans laquelle il veut employer le sel volatil huileux, en faisant mettre une huile convenable, comme est l'huile de castor pour les vapeurs, celle de succin pour les convulsions, celle d'absynthe pour fortifier l'estomach, & pour exciter les regles aux femmes; le Médecin peut de même faire préparer sur le champ, des esprits volatils huileux aromatiques.

Cependant lorsqu'on veut avoir de l'esprit volatil huileux aromatique, il est plus à propos de le préparer autrement. Il faut prendre de l'extérieur d'écorces fraîches de citrons & d'oranges ameres, du macis & de la canelle fine, de chaque une demie once; du sel ammoniac, quatre onces; concassez le tout ensemble, & le mettez dans un matras : ajoutez-y quatre onces d'esprit de vin, & quatre onces d'eau de fleurs d'orange; bouchez bien le matras, & laissez en digestion

CHAP. XXIV. pendant huit ou dix jours dans un lieu chaud ſans feu, & remuez quelquefois.

Enſuite mettez le tout dans une cucurbite, & y ajoutez quatre onces d'alkali de tartre; couvrez promptement la cucurbite avec un chapiteau, & ajuſtez un récipient au bec du chapiteau; lutez bien les jointures, & laiſſez encore deux ou trois jours en digeſtion; enfin faites-en la diſtillation au bain-marie, juſqu'à ce qu'il ne diſtille plus rien, & que ce qui reſte dans la cucurbite ſoit à ſec. Si on faiſoit cette diſtillation au bain de ſable, au lieu de la faire au bain-marie, il faudroit ménager le feu bien doucement.

Il vaut mieux prendre, pour faire cette compoſition, de l'eau de fleurs d'orange, que de l'eau de canelle, parce qu'il y entre déja de la canelle; & il faut employer de bonne eau de fleurs d'orange qui ſoit bien aromatique, plûtôt à l'odeur, qu'au goût.

Je prefere, pour cette opération, un eſprit de vin qui ſoit aromatique par quelque huile eſſentielle, comme eſt celui qu'on fait entrer dans Paris, ſous le nom d'Eau de la Reine d'Hongrie.

Les esprits & les sels volatils sont très-pénétrans, & ils portent les huiles essentielles qu'on y a joints, dans des parties du corps, où elles ne seroient jamais arrivées par elles-mêmes. CHAP. XXIV.

Ces sels divisent le sang & la lymphe; ils raniment aussi les fibres relâchées ou engourdies; c'est par ces effets qu'ils conviennent dans l'apoplexie & dans la léthargie, & qu'ils excitent les regles & la transpiration. Ces alkalis volatils émoussent les acides, c'est pourquoi on les donne dans les maladies causées par des acides; ils procurent quelquefois le sommeil. Il ne faut pas les employer lorsqu'il y a inflammation, ni lorsqu'il y a de la chaleur avec de la sécheresse.

En général, les remedes volatils, surtout ceux qui sont tirés du genre des animaux, agissent en excitant la transpiration. Il y a sur cela une remarque à faire, qui mérite bien qu'on y fasse attention; c'est que quoique Sanctorius en Italie, Dodart en France, & Keil en Angleterre, ayent fait voir qu'entre toutes les évacuations, celle qui se fait par la transpiration, est la plus grande & la plus impor-

CHAP XXIV. tante, cependant il ſemble que depuis qu'on a mieux connu cette fonction du corps, on a plus négligé, dans le traitement des maladies, les remedes qui la procurent.

Il faut convenir que l'uſage de ces ſortes de remedes rend l'exercice de la Médecine plus difficile, parce qu'autant ils ſont utiles dans certains cas, autant ils ſont dangereux dans d'autres : ils ne ſont pas indifférens, comme le ſont la plûpart des remedes qu'on employe communément dans toutes les maladies. Cette difficulté à diſcerner les différentes occaſions d'employer les différens moyens de guérir, exclud de la pratique de la Médecine, quiconque n'eſt pas Médecin, & rompt la routine de la pratique, en réveillant continuellement l'attention du Médecin.

Le nombre & la différence des remedes appliqués à propos, fourniſſent un plus grand nombre de reſſources aux malades pour guérir. Si on étoit aſſez perſuadé de cette vérité, il reſteroit moins de malades en langueur, on verroit moins de maladies incurables, il y auroit moins de gens qui feroient les Medecins, & la Phar-

macie ſeroit meilleure, & par conſéquent plus utile.

En voulant ſimplifier la Médecine, non pas par un choix plus naturel des remedes, mais par un retranchement d'un plus grand nombre de remedes, quoique bons, on l'appauvrit, croyant la ſimplifier, & alors il y a plus de gens qui croyent pouvoir ſaigner, purger & donner des apozêmes, voyant qu'on fait conſiſter preſque toute la pratique de la Médecine, dans ces trois choſes. Dans de grands accidens, ou dans des cas extrêmes, eſt-il plus à propos d'avoir recours, comme on fait communément, à quelques élixirs ou à des gouttes qui ne ſe trouvent point chez les Apothicaires, que de faire prendre, par exemple, de l'eſprit volatil huileux aromatique de ſel ammoniac, dans les cas d'apoplexie & de léthargie avec affaiſſement; l'eſprit volatil de corne de cerf dans les ſyncopes & dans les aſſoupiſſemens qui ſont avec des mouvemens convulſifs; l'eſprit volatil de vipere, dans les aſſoupiſſemens des fiévres putrides; & les Gouttes d'Angleterre, lorſque dans tous ces cas, il faut outre

CHAP. XXIV. cela, ſoutenir les forces du malade par un cordial.

Il eſt vrai que le Public qui aime la noveauté, qui fait plus de cas de ce qu'il connoît moins, & qui eſtime peu ce qui eſt bien connu & d'un commun uſage, force les Médecins d'abandonner de bons remedes anciens, en leur montrant moins de confiance, & plus de répugnance pour ces remedes. Les Médecins ſont obligés quelquefois d'uſer de remedes nouveaux, parce que ces remedes ſont ſouhaités & autoriſés dans les ſocietés des malades, uniquement par eſprit de mode. On ne prendroit pas aujourd'hui de l'eſprit volatil de ſel ammoniac, comme on prendroit de l'eau de Luce, quoique l'eau de Luce ſoit de l'eſprit volatil de ſel ammoniac. La plûpart des malades auront peine à ſe déterminer à prendre de l'eau de Sainte Reine, parce qu'elle eſt anciennement connue, ils prendront plus volontiers l'eau de Selters, parce qu'elle eſt en mode; on la propoſe même au Médecin, & le Médecin ſeroit ſoupçonné de ne la pas aimer, c'eſt-à-dire, d'être prévenu

contre, s'il n'en approuvoit pas l'usage pour la personne qui a envie d'en prendre, parce qu'une personne de sa connoissance en aura pris avec succès, ou parce que ses amis la lui auront conseillée. Le Public a un goût passager pour les remedes, comme pour toute autre chose. La force de l'opinion est si grande, qu'il n'y a personne qui ne doive se conformer, plus ou moins, à la mode; il n'est pas au pouvoir du Médecin d'arrêter ce torrent, il ne peut que s'y prêter avec retenue. Mais lorsque le remede qu'on lui propose est contraire au malade, il doit déclarer qu'il est d'avis contraire, & expliquer son sentiment, sans cependant entreprendre de s'opposer à ce qu'on veut faire, parce que le Médecin n'est chargé que du conseil, & non pas de l'exécution. Le Médecin ne doit avoir d'autre volonté que celle de bien conseiller, en faisant grande attention à la maladie & au malade; au reste, c'est prendre sur lui mal-à-propos, que de vouloir assujettir son malade à sa volonté. Il faut, pour réussir dans la société, faire la volonté des autres, & non pas la sienne. Cela est vrai pour le Méde-

cin comme pour le malade : le Médecin doit toujours dire avec ſincérité, & quelquefois avec force, ſon ſentiment, mais il ne doit point faire de reproches, ſi on n'a pas ſuivi ſon avis; & il ne doit pas ceſſer de donner ſes conſeils, tant qu'on les lui demande, & que perſonnellement on le traite avec honneur : il lui ſuffit de rappeller dans les occaſions favorables, qu'on auroit mieux fait de ſuivre ſon avis, qu'il avoit donné ſans humeur & ſans complaiſance.

CHAPITRE XXV.

Des Injections Anatomiques.

CHAP. XXV. IL eſt à propos de ne point finir la Partie de ce Livre, qui traite des Animaux, ſans donner la compoſition des Injections dont ſe ſervent les Anatomiſtes pour découvrir des vaiſſeaux naturellement imperceptibles par leur extrême petiteſſe, & par l'affaiſſement où ils ſont après la mort; & pour faire connoître la ſituation & la diſtribution de leurs rameaux, qui ſe

confondent par leur multitude, qui est presqu'infinie dans les moindres parties d'un animal.

Les liqueurs qu'on injecte dans ces vaisseaux pour les rendre sensibles, sont colorés ; on fait ces injections plus ou moins fluides, selon qu'on les veut plus ou moins pénétrantes, par rapport aux différentes grosseurs des vaisseaux qu'on se propose d'injecter.

Injection commune.

Lorsqu'on veut composer l'injection pour les gros vaisseaux, il faut prendre une livre de bon suif nouveau, cinq onces de cire blanche, & trois onces d'huile d'olives. On fait fondre d'abord la cire au bain-marie, ensuite le suif, & enfin on y met l'huile ; on y ajoute, en remuant, deux onces de térébenthine de Venise. Cela fait, on y mêle peu à peu, trois onces de cinabre, si on veut injecter en rouge : ou bien on y employe la même quantité de verdet, ou de verd de gris, si on veut injecter en verd. Il faut auparavant avoir réduit en poudre fine, soit le cinabre, soit le verdet.

Le tout étant bien mêlé, on le laisse un instant rasseoir sur le feu ; en-

CHAP. XXV. suite on le verse dans un linge chaud, pour passer la liqueur colorée, qui après cela se fige, en se refroidissant.

Injection fine. Pour préparer l'injection fine, c'est-à-dire, lorsqu'on veut injecter des petits vaisseaux imperceptibles, il faut faire l'injection avec l'esprit de térébenthine & le cinabre ou le verdet; on broye l'un ou l'autre en y versant peu à peu l'esprit de térébenthine, & on y en verse ainsi, jusqu'à ce que par la quantité de cet esprit, la poudre échappe au pilon dans le mortier.

Alors on laisse reposer le tout; ensuite on verse par inclination la liqueur claire, mais colorée.

On rebroye la poudre qui est précipitée au fond du mortier, en y ajoutant de l'esprit de térébenthine, & on opere au reste, comme la premiere fois; ce qu'on réitere tant qu'il y a de la poudre qui n'est point dissoute, ou jusqu'à ce qu'on ait une suffisante quantité d'esprit de térébenthine colorée; ensuite on passe la liqueur.

Il faut ordinairement trois onces de vermillon ou de verdet, pour colorer une livre d'esprit de térébenthine,

Pour mieux distinguer les différens rameaux des vaisseaux d'une partie qu'on injecte, on se sert d'injections de différentes couleurs ; on peut se servir pour cela de la gomme gutte, du saffran, de l'orcanette, de la cochenille, de la lacque, du bois de Brésil, de l'indigo, de l'yvoire brûlée, du noir de fumée, &c. mais les matieres qui sont du genre des végétaux, sont sujettes à s'altérer ; c'est pourquoi les matieres minérales qui ne sont point sujettes de même à cet inconvénient, sont à préférer pour les injections. Tels sont le cinabre, le minium, le verd de gris, le bleu d'émail, la pierre calaminaire, &c. CHAP. XXV.

Il faut que les liqueurs dont on veut injecter les vaisseaux capillaires, soient de nature à pouvoir se mêler dans les vaisseaux avec les liqueurs aqueuses, & avec celles qui sont grasses : on pourroit se servir pour cela de l'esprit de vin qui a cette propriété ; il est très-pénétrant, & par conséquent il peut être poussé dans les plus petits vaisseaux ; mais il a la mauvaise qualité de coaguler les liqueurs animales, ce qui bouche quelquefois ces petits vaisseaux. D'ailleurs, l'esprit

CHAP. XXV. de vin durcit trop les fibres; & il a encore un autre inconvénient, c'est que la matiere qui le colore, y change plus, que dans l'esprit de térébenthine, dont les parties liantes soutiennent mieux la matiere colorante.

L'esprit de térébenthine est extrêmement pénétrant; il entretient la souplesse des fibres, & même il les conserve en les embaumant, de sorte qu'il est en général, à préférer à toute autre liqueur pour les injections fines.

On pourroit, pour les injections ordinaires des gros vaisseaux, mêler de l'huile de térébenthine avec du suif fondu; mais cette injection est cassante, elle a aussi le défaut de s'arrêter lorsqu'elle rencontre quelque liqueur dans les vaisseaux.

La colle forte dissoute dans l'eau & colorée, est très-propre à injecter dans les vaisseaux capillaires; mais elle est trop longtems à se figer, & quelquefois en attendant, le cadavre se gâte.

Cette injection a encore un autre défaut, c'est que lorsqu'avant qu'elle soit tout-à-fait coagulée, on vient à disséquer les parties qui en sont in-

jectées, on risque de faire épancher l'injection, en donnant le moindre coup de bistouri à un des vaisseaux injectés.

Il faut encore faire attention que lorsque la partie la plus aqueuse de cette dissolution de colle, vient à se dissiper, la partie injectée se flétrit en séchant, ce qui produit un mauvais effet.

On peut coaguler en peu de tems l'injection composée de colle, il faut pour cela tremper dans l'esprit de vin, la partie injectée; mais cela la rend cassante & friable.

Il y en a qui composent la matiere pour injecter avec de la poix de Bourgogne ou résine blanche, & du suif, de chaque trois onces, qu'on fait fondre ensemble; ensuite on passe par un linge, & on y délaye trois onces de cinabre en poudre, ou de verdet, ou d'indigot en poudre fine: & on mêle enfin le tout avec huit onces d'esprit de térébenthine.

On peut se servir du mercure pour injecter; mais il est sujet à casser les vaisseaux par sa trop grande pésanteur, & il s'écoule promptement par les moindres ouvertures qu'on fait

aux vaisseaux en disséquant. Le mercure a encore le défaut de gâter les instrumens de métal qu'on employe pour se servir de ce minéral, il n'y a que ceux de fer sur lesquels le mercure ne prend point. Dès qu'on s'est servi d'un instrument de métal pour le mercure coulant, il faut le chauffer au feu, assez pour en dissiper le mercure qui commençoit à le pénétrer.

Si pour remédier à ces inconvéniens, on allie le mercure avec un métal fondu, par exemple, avec le plomb, cet alliage est si cassant, qu'il n'est presque d'aucun usage.

M. Homberg, Médecin de M le Duc d'Orléans, imagina en 1699 * une composition de métaux, qui ne se rompt point aisément en la ployant. Cet alliage est composé de parties égales de plomb, d'étain & de bismuth; on fait fondre le tout ensemble. Ce métal composé se tient en fonte bien liquide, par une chaleur si foible, qu'elle ne peut brûler les vaisseaux où on injecte ce métal: si on enfonce le bout d'une carte dans ce métal fondu par ce dégré de chaleur, elle ne roussit point.

* Voyez les Mem. de l'Acad. de cette année.

L'air contenu dans les vaiſſeaux eſt un grand inconvénient dans l'uſage de cette matiere métallique; il faut que les vaiſſeaux ſoient vuides d'air, avant que d'y faire cette injection.

Il ne faut pas non plus que les vaiſſeaux dans leſquels on veut faire cette injection, ayent trempé dans l'eau, qui raréfiée dans ces vaiſſeaux par le métal fondu, apporte le même obſtacle que l'air. M. Homberg propoſe de faire ſécher les vaiſſeaux mouillés, en les laiſſant pendant un jour entier, ſuſpendus dans la machine pneumatique.

Pour injecter, il faut commencer par préparer les chairs qu'on veut injecter; pour cela, il faut en diſſoudre & vuider les liqueurs épaiſſes, & le ſang qui eſt grumelé dans les vaiſſeaux où l'on veut faire entrer l'injection colorée: on y injecte d'abord de l'eau tiéde, juſqu'à ce qu'elle revienne ſans être teinte, & juſqu'à ce que la chair ne ſoit plus rouge.

Il ne faut pas injecter avec force l'eau dans les vaiſſeaux, parce qu'il feroit à craindre qu'il ne ſe fit de l'épanchement dans le tiſſu cellulaire; c'eſt pourquoi, afin de faciliter &

CHAP. XXV. d'abréger cette préparation de la partie qu'on a dessein d'injecter, il faut la mettre à tremper dans de l'eau chaude, ce qui en amollit les vaisseaux, & en délaye les liqueurs : on change l'eau jusqu'à ce qu'elle ne soit plus teinte de sang & que la partie soit blanche.

Il faut faire attention que si l'eau avec laquelle on prépare le sujet étoit trop chaude, elle attendriroit trop les vaisseaux, ce qui les feroit casser, lorsqu'on viendroit à y pousser l'injection calcinée.

Il est très-important d'ôter aussi des vaisseaux qu'on veut injecter, l'air qui seroit un obstacle à l'injection : l'air, comme l'eau, s'engage dans les plus petits tuyaux capillaires, & empêche l'injection de pénétrer aussi loin qu'elle doit aller, surtout lorsque la chaleur de la matiere qu'on injecte, le raréfie subitement.

Il y en a qui ont fait l'application de la machine pneumatique, aux injections anatomiques.

Un sujet replet est plus difficile à injecter, que celui qui a moins d'humeurs.

Un jeune sujet est aussi plus facile

à injecter qu'un vieux, parce qu'il faut, pour que l'injection réussisse bien, que les membranes soient souples. Un jeune sujet, épuisé par les évacuations, ou consumé par la longueur de la maladie qui a précédé sa mort, est plus facile à injecter, qu'un vieux sujet replet.

Les injections rendent les vaisseaux d'autant plus sensibles, que leurs membranes sont plus transparentes : Il y a des sujets dont les membranes sont naturellement plus blanches & plus transparentes les unes que les autres.

On comprend aisément que les injections doivent se faire par le moyen de seringues : on employe pour cela des seringues plus ou moins grosses, & on y ajuste des canules plus ou moins fixes, selon la grosseur des vaisseaux qu'on injecte, & selon qu'ils ont plus ou moins d'étendue. On fait entrer la pointe de la canule dans l'ouverture faite au vaisseau par lequel on veut faire l'injection, & on les lie ensemble avec un fil. On fait tenir la canule à la seringue, par le moyen d'une vis.

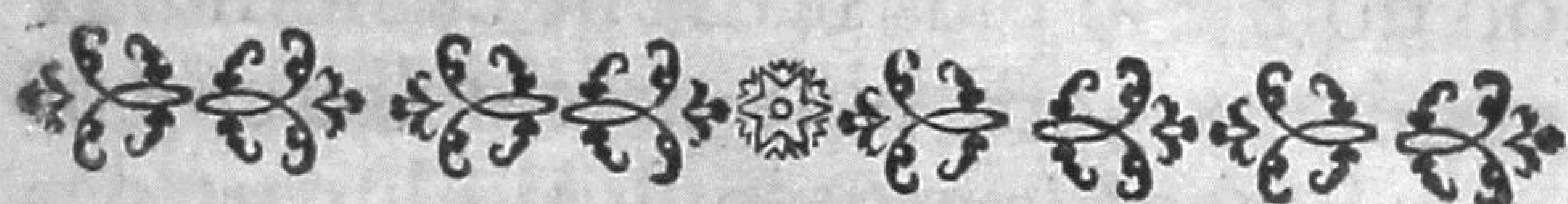
Lorsqu'on veut injecter des vaisseaux capillaires, il faut y seringuer

CHAP. XXV. de l'injection fine, & aussi-tôt après remplir les gros vaisseaux avec de l'injection commune.

Quand on est prêt à se servir de l'injection commune, il faut la faire fondre, & y ajouter un peu d'huile de térébenthine; il est à propos de faire chauffer aussi la seringue dans de l'eau chaude, avant que de s'en servir.

Après avoir injecté de gros vaisseaux, il faut attendre que l'injection soit réfroidie, avant que de retirer la seringue; ou bien, il faut que la canule attachée au vaisseau injecté, soit bouchée par une valvule, ou autrement, pour que l'injection ne ressorte point.

Ce Chapitre des injections anatomiques peut bien être compris dans cette Chimie Médicinale, pour la rendre plus complette: il étoit à propos d'y enseigner la maniere de préparer les différentes injections, & d'y expliquer la méthode de s'en servir pour injecter les différens sujets. Et il étoit d'autant plus utile d'y donner ces connoissances, qu'elles se trouvent plus rarement & moins complettement, ailleurs.



CHIMIE MEDICINALE.

TROISIÉME PARTIE.

CHAPITRE PREMIER.

Des Végétaux en général.

LE genre des Végétaux est de tous les trois genres des corps, celui qui en général fournit le plus de médicamens & d'alimens; d'où l'on peut conclure que les végétaux sont plus utiles à l'homme, que ne le sont les minéraux & les animaux. CHAP. I.

Quoiqu'on puisse appeller *Simple*, en général, tout ce qui n'est point composé, soit qu'on le tire du genre des minéraux, soit qu'on le prenne dans celui des animaux, cependant

CHAP. I. on donne le plus ſouvent ce nom aux végétaux, & plus particulierement aux herbes, parce que la plûpart des plantes peuvent plus s'employer en Médecine telles qu'elles ſont naturellement, ſans aucune compoſition, qu'on n'y peut employer de même les minéraux, ni les animaux.

Les végétaux ont leurs principes moins péſans & moins liés enſemble, que ne les ont les minéraux, c'eſt pourquoi les végétaux ſont plus traitables, plus diſſolubles dans les corps animés, & peuvent plus aiſément s'y changer en nourriture, ou y ſervir de médicamens, que ne le peuvent faire les minéraux.

Et au contraire, les principes des animaux ſont en général, plus légers & plus ſujets à la corruption, que ceux des végétaux, qui tiennent le milieu à cet égard, entre les minéraux & les animaux; c'eſt pourquoi les végétaux fourniſſent le plus ſouvent les alimens & les médicamens les plus convenables: je dis le plus ſouvent, parce qu'il eſt des cas où les minéraux ſont plus efficaces; & d'autres où les animaux conviennent mieux, & ſont plus utiles; mais ces cas ſont moins

ordinaires que ne le ſont ceux, dans leſquels il faut employer les végétaux; c'eſt pourquoi la connoiſſance des végétaux eſt particulierement eſſentielle aux Médecins. Quoique la Botanique ait été extraordinairement avancée par les découvertes de M. de Tournefort, Médecin de Paris, & qu'elle ſoit aujourd'hui bien perfectionnée par les travaux de MM. de Juſſieu, de la même Faculté, & de M. Linoeus célébre Médecin Suédois, cependant les Médecins Praticiens ne poſſédent pas mieux aujourd'hui cette ſcience, que dans les tems où elle étoit moins parfaite.

La connoiſſance de toutes les plantes uſuelles, eſt néceſſaire pour la guériſon des maladies: les Médecins auprès des malades doivent avoir les différens médicamens, préſens à l'eſprit; c'eſt une des principales maximes d'Hippocrate qui dit dans ſon livre, *De ce qui ſied au Médecin*, qu'il faut que le Médecin ſe ſouvienne des différens remedes, de leurs propriétés, & de la façon de les employer dans chaque maladie; qu'en cela conſiſte tout l'art de guérir, & que par ce moyen il ne ſera point indécis chez

CHAP. I. ſes malades, ayant la mémoire remplie des remedes propres à chaque maladie.

Les végétaux fourniſſent plus d'alimens que n'en donnent les minéraux & les animaux ; & même les minéraux n'en fourniſſent point ſi ce n'eſt le ſel dont on ſe ſert pour l'aſſaiſonnement des mets : les végétaux tiennent de la nature des minéraux, c'eſt-à-dire de la terre qui les a produits. *Henkel Appropriatio*, page 89, dit que de l'orge qui étoit venue dans un champ nouvellement fumé, avoit fait une Biere qui avoit une odeur déſagréable d'urine.

Les alimens que fourniſſent les végétaux ſont plus ſains que ceux que fourniſſent les animaux, parce que les alimens tirés des végétaux, ſont médicinaux ; ce qu'on ne peut pas dire de même de ceux qui ſont tirés des animaux qui ſe corrompent plus, que ne font les végétaux : un morceau de viande ou de poiſſon ſe corrompt plus, que ne fait un morceau de pain ; c'eſt pourquoi, ceux qui mangent beaucoup de viande, ſentent ordinairement plus mauvais que ceux qui ne vivent que de végétaux; ceux-

ci ne ſentent mauvais que par la malpropreté où les tient leur pauvreté. On en a auſſi l'expérience au ſujet des petits chiens qui, lorſqu'ils ont autre choſe que du pain à manger & des os à ronger, & qu'on leur donne de la viande, ſentent mauvais, & ſont plus ſujets à devenir galeux.

Le grand uſage qu'on fait de la viande, contribue beaucoup à rendre ſujet à la conſumption. Ceux au contraire qui ne vivent que d'alimens farineux, comme font les Montagnards d'Ecoſſe, ſont plus forts & vivent plus long-tems.

La plus grande partie des hommes vivent ſur-tout d'alimens farineux : dans preſque toutes les campagnes, & dans toutes les Indes, on ne mange point, ou on mange peu de viande.

La viande fait une nourriture qui anime plus que ne font les alimens tirés des végétaux, mais ceux-ci donnent une force plus naturelle & plus durable ; on dit que les Ruſſiens qui réſiſtent beaucoup à la fatigue, ne vivent ſouvent, dans les longues marches, que de farine délayée dans l'eau ; c'eſt auſſi la nourriture des équipages des vaiſſeaux & des Forçats ſur

CHAP. I. mer. Dans l'Empire Ottoman, la nourriture du ſoldat, eſt une demie-livre de farine de ris; & on ne peut diſconvenir que les Turcs ne ſoient, en général, des hommes forts.

Le pain eſt l'aliment le plus ſimple, le plus naturel & le plus ſain. Le lait eſt en général la ſeule nourriture tirée des animaux, qui ſoit ſaine; & auſſi tient-elle encore plus de la nature des végétaux, que de celle des animaux. Le lait eſt la nourriture la plus naturelle dans l'enfance, & celle des farines convient mieux dans tout autre âge; les Tartares qui ne menent pas une vie oiſive, ne vivent preſque que de farines & de lait.

Les indigeſtions de pain & de lait, ſont en général plus dangéreuſes que celles des autres alimens, comme le mauvais uſage des grands remedes eſt plus dangereux que celui des remedes, qui ne les valent pas; parce que plus les choſes ſont efficaces, & plus leurs effets ſont ſenſibles, ſoit bons, ſoit mauvais.

Une grande erreur à éviter dans l'uſage des alimens tirés des végétaux, c'eſt qu'on en prend plus que de ceux tirés des animaux, parce que les vé-

gétaux animant moins, on croit sentir qu'ils nourrissent moins ; on a ce sentiment lorsqu'on est dans le commencement de l'usage des végétaux ou du lait, & qu'on est encore accoutumé à manger de la viande ou du poisson ; mais dans la suite, lorsqu'on ne vit que de végétaux ou de lait, on est moins sujet à avoir faim ou besoin, on se sent au contraire plus souvent gonflé, parce qu'on en prend ordinairement plus qu'il n'en faut pour réparer la dissipation. On peut assurer que la plûpart des accidens du régime du lait & des alimens farineux, viennent de-là. CHAP. I.

Les parties des végétaux qui fournissent le plus d'alimens, sont les grains, les fruits, les herbes & les racines. On tire aussi des alimens farineux des troncs de certains arbres, comme de quelques palmiers qui fournissent le sagou ; ces moëlles farineuses d'arbres, fournissent une nourriture fort commode dans certains pays, & très-salutaires, partout où on les employe, comme je l'ai fait voir dans une * These sur l'usage du sagou pour

* *An sagou Phthisicis prodest ?*

la guérison des maladies de poitrine & de consumption.

J'ai vû guérir par l'usage des farineux, pris pour toute nourriture, des maladies qui avoient résisté à tous les remedes ordinaires, comme on voit des maladies opiniâtres qui se guérissent par le lait pris pour toute nourriture. Mais le lait n'est pas un aliment ni un remede aussi général, que le sont les farineux, parce qu'il y a beaucoup de tempéramens & de maladies qui sont incompatibles avec le lait; au lieu que les farineux qui sont en grand nombre, & parmi lesquels on doit choisir ceux qui sont propres à chaque tempérament, & à chaque maladie, conviennent généralement; l'aliment y est toujours joint au médicament, & souvent le médicament s'y trouve uni à l'aliment.

La lecture des anciens Auteurs, nous apprend que les Médecins Grecs guérissoient plus par le régime que par les remedes; & ce régime consistoit sur-tout à ne nourrir les malades qu'avec des farineux cuits à l'eau, qu'ils appelloient πτισάνη; d'où est venu le mot françois ptisanne, qu'on

n'a compté depuis, que pour une boiſſon, c'eſt pourquoi dans la ſuite toute boiſſon des malades, même celle qui étoit faite avec autre choſe que des farineux, a été nommée ptiſanne. Lorſque les Grecs diſoient ſimplement πτισάνη, ils entendoient la ptiſanne faite d'orge pinſé ou pilé, dont Hippocrate qui étoit fort pour le régime, a fait un Livre entier. Et lorſque les Médecins Grecs parloient d'une ptiſanne faite avec un autre grain que l'orge, ils ajoûtoient le nom de ce grain, à celui de ptiſanne, comme lorſqu'ils parloient de la ptiſanne faite avec la ſemoule qui devroit n'être qu'un gruau de froment, ils diſoient πτισάνη πυρίνη.

L'orge chez les Anciens étoit une nourriture choiſie, non pas ſeulement pour les malades & pour les infirmes, mais même pour ceux qui vivoient de régime, plus encore pour ſe fortifier que pour ſe garantir de maladie; c'eſt pourquoi l'orge étoit la nourriture ordinaire des gladiateurs. *Antiquiſſimum in cibis hordeum, ſicut Athenenſium ritu, Menandro autore, apparet, & gladiatorum cognomine, qui hordearii vocabantur.* Plinius hiſt. nat. l. xviij. c. vij.

CHAP. I. Il eſt vrai que dans les pays qu'habitoient les Grecs on y mangeoit & on y mange encore aujourd'hui, beaucoup moins de viande, qu'on ne fait dans nos pays, c'eſt pourquoi on ne pourroit & il ne ſeroit pas même à propos de mettre tout d'un coup ici, les malades à la nourriture, à laquelle les Médecins Grecs les mettoient, parce qu'on eſt accoutumé ici à manger beaucoup de viande; mais dans les maladies de langueur où on a le tems de perdre les mauvaiſes habitudes, & d'en contracter de nouvelles, & convenables à l'état de la ſanté, il eſt à propos de ſuivre ce régime, ſi on ne veut pas le plus ſouvent, reſter infirme, & languiſſant, ou même mourir.

Les ptiſannes des Anciens ou les alimens farineux cuits à l'eau, ſont inſipides, & en cela ils ſont propres à émouſſer, ou à abſorber les âcres des humeurs, qui font la plus grande partie des maladies. Ces alimens ne ſont point gras, c'eſt pourquoi pendant que le malade s'en nourrira, la bile ſe conſommera.

Il ne faudroit pas attendre qu'on eut à remedier à quelque maladie, ou à quelqu'incommodité pour uſer

du régime des alimens farineux, ce feroit être très-fenfé, que d'en ufer en fanté & le plutôt qu'on le pourroit, pour s'affurer une longue vie, &, ce qui eft encore mieux, pour fe procurer une vie moins fujette aux infirmités & aux douleurs. Ciceron dit quelque part, que vivre de régime dans la jeuneffe, c'eft être vieux de bonne heure; & moi je dis que c'eft le moyen d'être jeune tard : par cette conduite on eft vieux étant jeune, & jeune étant vieux, ce qui moralement & phyfiquement parlant, eft ce qu'il y a de plus fage; la jeuneffe doit être tempérée, pour jouir plus folidement de la vie; & la vieilleffe a befoin de participer aux avantages de la jeuneffe, pour vivre.

Les préjugés & l'habitude, font de grands obftacles que les Médecins ont à vaincre: la plûpart des hommes, incapables d'aucun examen ferieux fur les chofes naturelles, & accoutumés par une longue habitude à fe livrer à leurs goûts, & à manger de la viande, & à la manger le plus fouvent affaifonnée, trouvent les farineux cuits à l'eau, mauvais, parce qu'ils ne font pas bons, c'eft-à-dire parce qu'ils

CHAP. I. ne ſont pas agréables, de même que les perſonnes accoutumées à ne boire que du vin & des liqueurs ſpiritueuſes, trouvent l'eau mauvaiſe, parce qu'elle n'a pas de goût ; & au contraire, ceux qui ſont accoutumés à ne boire que de l'eau, la trouvent bonne, comme ceux qui ont contracté l'habitude de vivre de farines cuites à l'eau, les trouvent bonnes ; j'en ai l'expérience.

Malheureuſement nous ne jugeons le plus ſouvent, que ſur le rapport de nos ſens : les farineux cuits à l'eau ſe changent en une gêlée, qui reſſemble à de la colle ; il n'en faut pas davantage pour inſpirer de la répugnance pour cette ſorte d'aliment, & pour faire juger qu'il eſt capable de coler les entrailles, & d'épaiſſir les liqueurs.

Certainement les alimens farineux ſont très-propres à rallier les principes du ſang, ou à en prévenir la fonte ; mais ils ne font point un ſang plus épais qu'il ne doit l'être naturellement, & même ils ſont capables de redonner de la fluidité au ſang congelé par des âcres aigres, en abſorbant ces acides qui le figent, comme la preſſure ou

les acides coagulent le lait.

Il eſt vrai que les farineux font plus de ſang que n'en font les autres alimens, c'eſt pourquoi, il en faut moins pour nourrir; & c'eſt un avantage qu'ont les farineux, parce que c'eſt dans le ſang que ſe forment les liqueurs qui doivent fournir à toutes les fonctions du corps animé, c'eſt pourquoi il s'agit pour nourrir, de faire du ſang; & pour ne pas faire trop de ſang, il faut prendre moins d'aliment; ce qui eſt encore un nouvel avantage, puiſque par la nourriture on ne repare jamais à tous égards en même proportion de la diſſipation, parce que la nutrition ne ſe fait que par l'action des organes, qui perdent encore par ce travail.

Mais ce qui eſt auſſi un grand obſtacle à ce régime des farineux, pris pour toute nourriture, c'eſt qu'on eſt plus attaché au plaiſir de manger, qu'à la néceſſité de ſe nourrir. On craint moins la douleur, qu'on n'aime le plaiſir. On uſe trop du préſent, & on ne pourvoit point aſſez à l'avenir. Voyez Part. II. Chap. II. page 96.

CHAPITRE II.

De l'usage des Plantes en Médecine.

CHAP. II. L'USAGE des plantes en Médecine, est différent selon les différentes plantes, & selon les différentes maladies ou incommodités pour lesquelles on les employe. On les prend ou en infusion comme le thé, ou en décoction, comme la chicorée sauvage, dans laquelle souvent on fait les médecines; ou bien on en exprime les sucs, dans lesquels on trouve le sel essentiel de la plante; quelquefois on en tire l'extrait, souvent on les distille; & pour en tirer un sel fixe, on les brûle.

Les végétaux sont ou acides, comme l'ozeille, l'alleluya, &c; ou alkalins comme sont toutes les plantes à fleurs en croix, qui fermentent avec les acides; ou les végétaux sont simplement salés, n'étant ni acides ni alkalis; & dans quelques-unes de ces plantes, le sel est de la nature du sel

commun, comme dans les *ſalicorne*, & les *vercelli* qui ont beaucoup de ce ſel.

Les plantes aqueuſes ſont ordinairement nitreuſes, elles donnent même leur nitre par l'infuſion à froid. Et au contraire, les plantes aromatiques donnent beaucoup de tartre vitriolé : j'en ai tiré des cendres de la lavande.

Faire infuſer une plante, c'eſt verſer deſſus une liqueur, dans laquelle on la laiſſe tremper quelque tems. On n'agit pas toujours comme l'exprime le mot, on ne verſe pas toujours la liqueur ſur la choſe qu'on veut faire infuſer, le plus ſouvent on la met dans la liqueur. Infuſion.

Les infuſions ſe font, ou à l'eau bouillante; comme le thé, ou dans une liqueur froide, comme celle de la pimprenelle; il faut préparer l'eau dont on ſe ſert pour faire les infuſions, ſur-tout les infuſions froides, cette préparation conſiſte à battre l'eau en la verſant d'un vaiſſeau dans un autre; ce qui la rend plus propre à tirer les principes des plantes, & plus légere dans l'eſtomac.

On peut faire l'infuſion à froid, comme lorſqu'on met dans deux pin- Infuſion froide.

CHAP. II. tes d'eau froide une poignée de pimprenelle, & une poignée de cerfeuil, on laisse tremper une demie heure au moins avant que de commencer à s'en servir, & au plus huit heures : ces infusions se corrompent fort aisément, même plus aisément que celles qui sont faites à l'eau bouillante ; ce qui prouve que l'eau tire de la plante autre chose que son sel ; & cela prouve en même tems qu'il faut le moins qu'on peut, laver les plantes ; & que lorsqu'on les lave, il ne faut pas les laisser long-tems dans l'eau, autrement elles y perdent de leur vertu. Cette infusion de pimprenelle est fort bonne à prendre dans l'Eté lorsqu'on est échauffé & qu'on a des échauboulures.

Infusion dans le vin.

On peut aussi infuser les plantes à froid dans le vin ; par exemple on met dès le matin une poignée de bourrache dans un demi-septier de vin rouge pour en prendre la moitié à jeun, & le reste deux heures avant soupé, le laissant jusqu'à ce tems sur les feuilles ; c'est un bon remede contre la mélancholie : tout le monde connoît l'usage du vin d'absynthe pour l'estomac & pour exciter les régles ; mais

il faut, pour cet usage, employer le vin blanc, parce qu'il est plus apéritif, ce qui convient sur-tout dans ce dernier cas. Je dois rapporter ici un fait dont j'ai été témoin : un homme qui pour des maux d'estomac, prit du vin d'absynthe, fut incommodé d'ardeur d'urine & d'une gonorrhée ; il cessa de prendre du vin d'absynthe, & ces accidens cesserent : il en reprit & il fut repris aussi-tôt de l'écoulement & de l'ardeur. Voyez le Chapitre XVII. des Teintures.

On peut aussi employer l'eau-de-vie, pour l'infusion de ces plantes, c'est un bon dissolvant pour les plantes aromatiques ; comme est l'eau-de-vie de lavande rouge, & l'eau-de-vie de mélisse, qui se fait en mettant des feuilles de mélisse dans un vaisseau, & versant dessus de l'eau-de-vie ; on laisse tremper le tout pendant trois jours dans un lieu sec, qui ne soit pas froid : il ne faut exposer l'infusion au soleil, qu'en cas que le vaisseau soit bien bouché, autrement le plus spiritueux s'en dissiperoit. Cette eau-de-vie de mélisse a de très-bons effets extérieurement & intérieurement. L'eau-de-vie est très-

CHAP. II. propre à tirer les propriétés des végétaux ; on ne s'en sert pas autant pour cela, qu'on le pourroit, & qu'il seroit utile de le faire.

Ayant fait mettre dans une cruche, de la lavande avec de l'eau-de-vie, comme on fait ordinairement pour avoir ce qu'on nomme eau-de-vie de lavande jaune, l'eau-de-vie est devenue aromatique à l'ordinaire, après quelques jours de macération au Soleil ; mais ce qui m'a surpris, c'est que cette eau-de-vie de lavande avoit une couleur verte, au lieu de l'avoir jaune tirant sur le rouge ; j'attribue cette couleur extraordinaire de l'eau-de-vie de lavande, à ce qu'il y avoit eu dans la cruche une dissolution de soude ; & vraisemblablement on n'avoit pas rincé suffisamment la cruche ; en général, les alkalis développent les couleurs, en les rendant sensibles. Jusqu'à présent on n'a attribué cette propriété qu'aux alkalis volatils urineux, pour déceler de la dissolution de cuivre, par une couleur verte ; mais je puis le dire, en général, de tous les autres alkalis, & de toutes les autres couleurs.

CHAPITRE III.

Des Décoctions des Plantes.

LES décoctions se font lorsqu'on fait bouillir les plantes dans une liqueur. Il reste à sçavoir si on doit attendre que la liqueur bouille pour y mettre les plantes, ou s'il suffit qu'elle soit chaude, ou si on les peut mettre au feu dans la liqueur froide. Les différentes plantes doivent être traitées differemment à cet égard ; on n'a point encore donné de regles sur cela, & c'est un sujet de recherches qui fourniroit du neuf, & qui seroit très-utile dans la préparation des alimens & des médicamens. Je ne crois pas qu'aucun Auteur ait rien donné sur cette matiere, en général. CHAP. III.

L'expérience apprend que le plus souvent l'eau qui a bouilli, resserre le ventre; c'est pourquoi il faut, pour les personnes qui sont naturellement resserrées, & qu'il faut relâcher, mettre les plantes dans l'eau au feu, &

CHAP. III. les y laisser jusqu'à ce que l'eau soit prête à bouillir, & retirer aussi-tôt du feu, ou diminuer le feu, pour que l'eau ne bouille pas.

Lorsque l'eau est prête à bouillir, elle est, comme je l'ai déja dit, plus chaude que lorsqu'elle boût ; c'est pourquoi la cuisson ou la décoction des plantes se peut bien faire, sans que l'eau bouille, en continuant médiocrement le feu, assez long-tems pour cela.

Les décoctions des plantes sont, ou ptisannes, ou apozêmes, ou bouillons médicinaux.

Il n'y a de différence entre les ptisannes & les apozêmes, qu'en ce que les ptisannes sont moins chargées que les apozêmes, & qu'on ajoute du sirop aux ptisannes, pour en faire des apozêmes : par exemple, dans la pleurésie, on peut faire boire au malade de quart-d'heure en quart-d'heure, pour ptisanne & pour apozême, une décoction faite avec deux poignées de laituë, une poignée de bourroche, & une demie poignée de cerfeuil, qu'on fait bouillir un bouillon dans trois pintes d'eau ; ce qui fait

Ptisanne. une espece de ptisanne : on en fait

quelquefois un apozême, en mettant un peu de sirop de violettes dans cette décoction. Mais si on fait prendre outre cela au malade, une autre ptisanne, comme celle faite avec l'orge & la réglisse, ou avec le chiendent, la racine de guimauve & la réglisse, il ne faudra alors donner cette décoction de plantes que comme apozême, la faisant plus forte, mettant la moitié moins d'eau, & délayant toujours du sirop de violettes dans cette décoction, pour en faire prendre un grand gobelet, une heure avant & une heure après chaque bouillon, qu'on donne ordinainairement de trois heures en trois heures.

Apozême.

On peut faire aussi la décoction des plantes en forme de bouillons, & il ne faut pas faire comme on fait dans les cuisines de Paris, où l'on fait cuire les herbes toutes seules, ou avec un peu de beurre; ensuite on verse de l'eau dessus, & on fait bouillir, après y avoir ajouté de l'assaisonnement. Sûrement le feu altere ainsi les principes des herbes, avant que l'eau y soit; il faut mettre les herbes dans l'eau pour en avoir

Bouillons médicinaux.

CAHP. III.

Bouillon rafraîchissant.

les principes plus naturellement. On commence par jetter une croute de pain dans trois chopines d'eau ; on y ajoute un petit morceau de beurre ; & lorsque l'eau boût, on y jette du pourpier, de la buglosse, de la chicorée blanche, & de la laituë, de chaque une petite poignée, épluchées & coupées : on fait bouillir le tout ensemble pendant une demie-heure, ou jusqu'à ce que l'eau se réduise à trois demi-septiers ; alors on retirera du feu, & on passera, en pressant plus ou moins la croute avec les herbes, selon qu'on voudra donner plus ou moins de corps aux bouillons. On partage en deux bouillons, pour en prendre un le matin à jeun, & l'autre deux ou trois heures avant soupé : en cas que le malade ne puisse pas prendre de grands bouillons, on partagera en trois petits, pour en prendre deux le matin, à deux heures de distance l'un de l'autre, & le troisiéme quatre heures après diné.

Bouillons d'écrevisses.

On fait souvent la décoction des plantes, dans une eau de veau, qui se mêle mieux avec le sang, lorsqu'il est trop huileux ; & on y ajoute des écrevisses, lorsqu'il y a un âcre aigre

dans les humeurs : on prend une demie-livre de rouelle de veau, qu'on coupe en petits morceaux, & qu'on met dans trois chopines d'eau ; & lorsqu'on a écumé, & que l'eau boût, on y jette les pattes & les queuës de six ou huit écrevisses, & on y ajoute de la laituë, de la bourroche, & du cerfeuil, de chaque une poignée ; on fait bouillir le tout ensemble, pour réduire à trois demi-septiers ; ensuite on pile dans un mortier les corps des écrévisses qu'on aura ouvertes, & dont on aura ôté le boyau ; on verse dans le mortier peu à peu le bouillon, ensuite on le passe en pressant fortement, & on partage en deux bouillons.

Bouillons de viperes.

Au lieu de veau on se sert du poulet, dans certains cas, & au lieu d'écrevisses, on y met une vipere, lorsqu'il s'agit de purifier le sang, & de le ranimer ; on fait ces bouillons au bain-marie : on prend un petit poulet maigre, une vipere écorchée qu'on coupe en petits morceaux, on y ajoute le cœur & le foye de la vipere, une poignée de cresson de fontaine, une poignée de chicorée blanche, une demie poignée de pimprenelle, &

 une pincée de cerfeuil ; on y verse un gobelet d'eau, on couvre le vaisseau, on en lute les jointures exactement, & on fait cuire le tout ensemble pendant environ six heures : ensuite on passe la liqueur, en pressant fortement. Il faut attendre que le tout soit réfroidi avant que de découvrir le vaisseau, pour passer la liqueur; on la partage en deux bouillons. Les herbes, le poulet, & la vipere même, dans le gobelet d'eau, fournissent assez de jus pour faire deux bouillons, & même dans des cas d'appauvrissement du sang, dans la gangrene, ou à la suite d'apoplexie, on n'y met point d'eau, & on y ajoute du mouton. Voyez Part. II. pag. 137 & 144.

On peut faire usage des marcs de tous ces bouillons, pour des lavemens, en les faisant bouillir dans trois demi-septiers d'eau : ces lavemens coopereront à la guérison des malades; j'ai crû en voir de bons effets. On sçait que les effets des lavemens ne se bornent pas à vuider le canal des intestins : on peut, par leur moyen, médicamenter, & même alimenter le malade ; & on doit se servir de tous les moyens qu'on peut employer pour

redonner

redonner la ſanté, ſurtout lorſque la maladie eſt difficile ou périlleuſe, & que le remede eſt, comme celui-ci, commode & aiſé par la circonſtance. CHAP. III.

Il eſt quelquefois à propos de faire les décoctions des plantes dans du petit lait, comme on les fait dans de l'eau; ordinairement le petit lait paſſe mieux par ce moyen, & les plantes bouillies ainſi dans le petit lait, ſont ſouvent plus ſalutaires que dans de l'eau, ce que j'ai obſervé dans les maladies de poitrine, & plus particulierement dans les maladies ſcorbutiques, dans leſquelles le petit lait de chêvre eſt à préférer à celui de vache, pour y faire bouillir les herbes.

On ne devroit pas négliger ce choix de petit lait de chêvre dans la compoſition de la confection hamech, qui perdra toute la confiance qu'elle mérite dans bien des cas, ſi on y fait des changemens : les Anciens la préparoient parfaitement bien; il ſeroit du bien public, qu'on n'y changeât rien. On ſçait que M. Douté, Premier Médecin de Madame la Ducheſſe de Berry, donnoit de cette confection juſqu'à une once délayée dans une Médecine ordinaire, pour

les personnes qui ne pouvoient être purgées par aucune Médecine ; le plus souvent on réussit ainsi à purger ceux d'un tempérament difficile à émouvoir.

CHAPITRE IV.

Des Sucs des Plantes.

CHAP. IV. LES sucs des Plantes sont non-seulement considérables par celui qu'on tire du raisin & de la pomme, mais encore ils sont fort utiles, par les moyens qu'ils fournissent aux Médecins de guérir plusieurs maladies. Les sucs des plantes sont en général plus efficaces, que ne le sont leurs infusions ou leurs décoctions, parce que les principes des plantes sont plus naturels ou moins changés dans leurs sucs, que dans leurs décoctions. C'est pourquoi dans certains cas de grandes maladies, on préfere les jus des herbes, à leurs décoctions ; par exemple, on donne le jus de cerfeuil pour l'hydropisie ; celui de cresson pour le scorbut ; celui de bourroche pour la pleurésie ; & on employe dans

quelques maladies putrides, les sucs de chicorée, de pissenlis, de buglosse, de chardon, &c. CHAP. IV.

Pour préparer ces sucs, il faut choisir les herbes nouvellement cueillies & fraiches; on les pile sur le champ dans un mortier de pierre; il seroit à craindre que les sels des plantes ne dissolvassent des parties d'un mortier de métal; on laisse les plantes dans cet état, une heure ou deux; ensuite on les presse pour en tirer le jus.

Il y a des especes de plantes plus succulentes les unes que les autres, c'est pourquoi lorsque le Médecin ordonne le jus de plusieurs plantes ensemble, il faut y employer une plus grande quantité des plantes qui sont moins succulentes, à proportion qu'elles le sont moins que les autres.

Lorsqu'on veut garder quelque tems le jus des plantes, il faut, aussitôt qu'il est tiré, en emplir une bouteille jusqu'au col, & il faut que le col de la bouteille soit étroit; ensuite on y verse de l'huile, qui empêchant la communication du jus d'herbes avec l'air, le conserve.

Sucs d'herbes épurés.

On peut épurer ces sucs d'herbes, ou en leur faisant jetter un bouillon

CHAP. IV. ſur le feu, ou en les expoſant au Soleil, ou en les laiſſant ſeulement repoſer & les filtrant; on y employe auſſi quelquefois le blanc d'œuf.

Doſe. On fait prendre ces ſucs épurés, depuis une demie once juſqu'à trois onces; on en donne de trois heures en trois heures, ou de quatre en quatre heures, dans les intervalles des bouillons, des crêmes de gruau, & des coulis, &c.

On donne quelquefois ces jus d'herbes, ou avec le vin blanc dans l'hydropiſie; ou avec le petit lait de chévre ou autre, dans le ſcorbut; ou avec de la ptiſanne, ou du bouillon, dans les fiévres putrides.

Lorſqu'on prend ces jus d'herbes ſeuls ſans les couper, on y fait fondre ſur chaque chopine, un gros de ſel de duobus, & une once de ſirop des cinq racines apéritives, pour l'hydropiſie; ou un gros de ſel ammoniac & une once de ſirop antiſcorbutique, pour le ſcorbut, ou un gros de ſel de glauber & une once de ſirop de pommes composé, pour les maladies putrides.

On fait cuire du miel avec le ſuc de la bourroche, pour la pleuréſie,

ce qui fait un remede très-efficace dans cette maladie.

CHAPITRE V.

Des Eaux distillées des Plantes.

CHAP. V.

ON distingue les eaux distillées en eaux simples, & en eaux composées: les eaux simples sont comme est l'eau de mélisse simple; les eaux composées sont comme est l'eau de mélisse spiritueuse.

Eaux simples.
Eaux composées.

On distingue encore les eaux simples, en eaux simplement phlegmatiques, comme sont les eaux de laitue, de nenuphar, de morelle, &c. & en eaux aromatiques, comme sont les eaux de menthe, de rhue, d'absynthe, &c.

Pour distiller l'eau des plantes, on les prend dans le tems qu'elles sont le plus fraiches, & le plus en vigueur, avant qu'elles montent; on les pile & on les met dans une cucurbite de cuivre, étamée; on verse dessus l'eau distillée qui reste de l'année précédente.

CHAP. V. Si on n'a pas assez d'eau distillée de reste, il faut exprimer le jus d'une partie de la plante pilée, & le verser dans la cucurbite sur les herbes ; ensuite on applique à la cucurbite le chapiteau avec son refrigerant, & on ajuste au bec du chapiteau, un récipient ; on lute les jointures, & on fait la distillation, en ménageant le feu avec une grande attention, pour que l'eau distillée n'ait pas l'odeur de brûlé ou d'empyrume ; & pour la garantir plus surement de ce deffaut, il faut mettre une petite claye dans le fond de la cucurbite, & placer les herbes sur cette claye ; de sorte que ne touchant point le fond de la cucurbite, elles ne seront point sujettes à brûler.

On met dans une bouteille l'eau qu'on trouve dans le récipient, & on l'expose au Soleil, cinq ou six jours ; on laisse pendant ce tems, la bouteille débouchée ; on la coëffe seulement d'un petit morceau de gaze ou de mousseline claire ; cette exposition fait perdre aux eaux une certaine odeur de feu qu'elles ont ordinairement lorsqu'elles sont nouvellement distillées.

Il y a eu des Auteurs qui ont mis

en queſtion, ſçavoir ſi les eaux diſtillées tiennent de la vertu des plantes d'où elles ſont tirées ? Ce qui prouve que l'eau diſtillée des plantes n'eſt pas une eau dépourvuë de tous les principes de la plante, c'eſt que l'eau qui ſe ſépare naturellement de la plante par la tranſpiration, a un peu de l'odeur & du goût de la plante ; c'eſt ce que j'ai obſervé en goûtant l'eau qui s'amaſſe dans les bouteilles où on laiſſe croître des fruits, comme le raiſin. *M. Halles* * a eu la patience & l'adreſſe de ramaſſer ce qui tranſpiroit des plantes : cela lui a donné une eau claire qui à la vûe ne pouvoit être diſtinguée d'une eau commune bien pure ; mais ayant gardé pendant quelque tems, dans des bouteilles débouchées, cette eau qui étoit ſortie des plantes par la tranſpiration, elle s'eſt gâtée fort promptement, & elle a pris une mauvaiſe odeur, que ne prend point une eau commune qui eſt pure ; ce qui prouve que l'eau des plantes en contient des principes, qui agiſſant les uns ſur les autres, à l'aide de l'air, font une combinaiſon de pourriture qui donne cette mauvaiſe odeur.

* Statique des Végétaux. p. 42.

Les eaux diſtillées des plantes par-

ticipent certainement aux vertus des plantes dont on les a distillées. Il ne faut pas croire que par la distillation l'eau s'éleve pure, des corps qu'on a mis à distiller : elle emporte avec elle, plus ou moins, des autres principes ; c'est pourquoi l'eau de mer distillée n'est point une eau pure & bonne à boire : la distillation n'est pas un moyen parfait de débarrasser entierement l'eau de la mer, des matieres qui y sont en dissolution, & particulierement de son sel. C'est aussi sur-tout la partie saline qui s'exhale avec l'eau dans la distillation des plantes, & à l'aide de cette partie saline, l'huile des plantes aromatiques se dissout dans l'eau, & cette partie saline devient par là plus légere.

Une preuve que les eaux distillées des plantes tiennent des principes de la plante, c'est que si on met du sel alkali de tartre dans une eau distillée à propos & nouvellement, de certaines plantes vertes, l'eau verdit. On pourroit encore en donner plusieurs autres preuves semblables ; je me contenterai de rapporter encore celle-ci, c'est qu'il se forme quelquefois du sel dans les eaux des plantes bien

diſtillées, cela ſe trouve plus ſouvent dans les eaux diſtillées des plantes aromatiques, on en a auſſi trouvé dans l'eau diſtillée de cochlearia, mais il faut pour cela qu'on n'y ait pas ajouté d'eau commune, dans la diſtillation.

Lorſque les eaux ſont ainſi chargées de ſel, elles ſe conſervent mieux, c'eſt pourquoi il y a des Pharmaciens qui pour conſerver les eaux diſtillées & pour leur donner plus de force, y font fondre le ſel qu'ils tirent du marc de leur diſtillation, après l'avoir brulé.

Les Médecins doivent trouver de l'efficacité, dans les eaux diſtillées, en obſervant avec attention les effets de remedes que prennent leurs malades, pourvû qu'on ait donné de véritable eau diſtillée de la plante, qu'ils ont ordonnée. Une cuillerée de bonne eau diſtillée de chardon benit, donnée d'heure en heure, à un enfant pris de la petite verole ou de la rougeole, lui fait mieux, après avoir été vuidé, que tout autre remede, en général. On reconnoit encore les propriétés des eaux diſtillées à l'occaſion de certaines fiévres in-

termittentes ; on y fait prendre de trois heures, ou de quatre heures en quatre heures, des eaux diſtillées de bourroche, de bugloſſe & de cerfeuil ou de méliſſe ſimple, de chaque une demi once, plus ou moins, ſelon le ſujet ; & la nuit, on donne de même des eaux diſtilleés de laitue & de chicorée ; ces eaux priſes ainſi, ont quelquefois guéri des fiévres qui avoient réſiſté aux autres remedes ; lorſque la fiévre eſt cauſée par un âcre aigre, on fait prendre avant chaque priſe d'eau, une priſe de poudre abſorbante composée de douze grains de coquilles d'œufs & de ſix grains d'yeux d'écréviſſes préparés ; & pour la nuit cette poudre eſt compoſée de douze grains de corail & de ſix grains de nitre purifié. On ajoute quelquefois à ces poudres un peu de cinabre, ou d'éthiops.

Les eaux diſtillées de ſcabieuſe, de ſcordium, de chardon benit, & plantain, priſes en parties égales & mêlées enſembles, excitent, ſelon M. Stahl, une douce tranſpiration ; ce grand Médecin faiſoit prendre dans certains cas, à ſes malades, une once de ces eaux, de quatre heures en quatre heures.

Les eaux diſtillées aromatiques ont non-ſeulement les propriétés des plantes dont on les a diſtillées, on peut même dire qu'elles ont de meilleurs effets pour la guériſon des maladies que n'en ont les eſſences, qui agitent & qui mettent le ſang dans un trop grand mouvement : ces eſſences imperceptiblement répandues dans l'eau diſtillée des plantes, ſe diſtribuent plus aiſément, & agiſſent plus naturellement, on peut confirmer ceci par une obſervation de pratique : l'expérience àpprend que les eſſences & les réſines priſes telles qu'elles ſont n'agiſſent pas auſſi efficacement, que ſi on les prend étendues dans un diſſolvant : par exemple, un gros de myrrhe pris en ſubſtance, ne provoque pas les régles plus puiſſamment qu'un gros de ſa teinture ; pour faire cette teinture on employe une demi once d'eſprit-de-vin ſur un gros de myrrhe ; c'eſt-à-dire, qu'on prend la ſeiziéme partie d'un gros de myrrhe, en prenant un gros de ſa teinture ; d'où l'on peut conclure que quatre grains & demi de myrrhe en teinture, ſont autant & plus efficaces que ſoixante douze grains de myrrhe en ſubſtance.

CHAP. V. Le peu de confiance qu'on a aux e ux distillées, fait un grand tort aux Malades & aux Apothicaires : ce manque de confiance vient de ce que ces eaux ne sont pas aujourd'hui préparées, comme on les préparoit autrefois, & comme elles doivent l'être, pour être efficaces : on a coutume présentement, de verser sur les plantes qu'on veut distiller, de l'eau commune, ou de la décoction de la plante ; desorte qu'une bonne décoction ou une simple infusion vaut autant pour le moins, que son eau, distillée de cette façon.

Plus on verse d'eau sur une plante aromatique, moins son huile essentielle s'y dissout, on voit tous les jours dans les boutiques quelque chose qui a rapport à ceci : si on bat dans un mortier quelque matiere grasse, comme de la pommade, & qu'on y verse pendant ce rems-là un peu d'eau ; l'eau semble se mêler avec la pommade ; elle s'étend & blanchit ; mais si au contraire on y verse une plus grande quantité d'eau, la pommade se pelotonne, & elle prend d'autant moins d'eau, qu'on en aura plus versé dans le mortier.

Un des motifs qui engage à verser de l'eau sur les plantes qu'on distille, c'est qu'on en fait la distillation bien plus aisément, & qu'on en tire ainsi une plus grande quantité; il vaudroit mieux en avoir moins; la distiller avec plus d'attention, & la vendre à proportion, un prix raisonnable, pour le Malade, & pour l'Apothicaire.

Il n'y aura point à craindre que les eaux distillées des plantes succulentes deviennent gluantes parce qu'on n'y aura pas mis d'eau ou de décoction, pourvû qu'on en fasse la distillation à un feu très-doux, ou au bain marie.

Il faut renouveller tous les ans les eaux distillées, en les reversant sur de nouvelles plantes, & redistillant. Il est d'autres précautions à prendre dans la distillation des eaux qu'il faut, lire dans le Chapitre v. de la premiere Partie.

Les eaux distillées servent aussi en Médecine comme de véhicule aux autres remedes: par exemple on peut faire une émulsion, pour une hémorragie considerable, avec des eaux distillées de plantain, d'ortie, de ne-

Emulsion.

CHAP. V.

nuphar & de pourpier, de chaque huit onces, dans lesquelles on pile six gros des quatre semences froides; & après avoir passé la liqueur on y dissout un demi gros d'alun, & une once de sirop de grande consoude. On en fait prendre un petit verre au malade, une heure avant & une heure après chaque bouillon, qui doit être fait dans ce cas, avec la moitié d'une poule, ou d'un cocq, trois pieds de veau, une cuillérée de ris, & de la laitue.

Juleps.

Les eaux distillées sont, pour ainsi dire, la base des juleps; les juleps ne different des apozêmes, qu'en ce que pour faire les apozêmes, on dissout le sucre, le sirop ou le miel dans une décoction, au lieu que pour les juleps, on les dissout dans des eaux distillées. Par exemple, pour faire un julep cordial, on prend des eaux distillées de bourroche, de chardon benit, de scabieuse & de scorsonere, de chaque une once, de l'eau de fleurs d'orange & de canelle, de chaque une demi once; & on y délaye une once de sirop d'œillet.

Julep cordial.

Julep hysterique.

On fait de même un julep hysterique avec les eaux distillées de fleurs d'orange, de buglosse, d'absynthe,

de nymphea ou de matricaire & de mélisse simple, de chaque une once; & on y délaye une once de sirop d'armoise composé.

Les potions sont des juleps, dans lesquels on a délayé quelque confection, ou quelque poudre: par exemple, si au julep cordial, on ajoute trois gros de confection alkermes & un gros de confection d'hyacinthe, on fait une potion cordiale. Potion cordiale.

Si dans le julep hysterique, on délaye un gros de poudre de guttette, un demi gros de succin préparé, un scrupule de saffran oriental en poudre, & douze grains de castoreum pulvérisé, on aura une potion hysterique. Potion hysterique.

CHAPITRE VI.

L'Eau de Lavande, & l'Eau-de-vie de Lavande.

ON entend communément par *Eau de Lavande*, une liqueur spiritueuse qui a l'odeur de la lavande. CHAP. VI.

CHAP. VI. Pour faire de l'eau de lavande, il faut prendre de la lavande qui ſoit fleurie & qui commence à gréner. On l'épluche, c'eſt-à-dire, on en ſépare la fleur & la graine, de l'herbe; & on la fait ſécher à demi, en la laiſſant, étendue ſur une table, pendant une douzaine d'heures.

Enſuite on la met dans une cucurbite, & on y verſe du vin blanc & de l'eau-de-vie, juſqu'à ce que la liqueur commence à ſurpaſſer la lavande : on employe une partie de vin & deux parties d'eau-de-vie.

On ajoute à la cucurbite ſon chapiteau, & au bec du chapiteau un récipient. On laiſſe le tout dans cet état, deux ou trois jours; après lequel tems on commence à faire du feu dans le fourneau, & on donne une chaleur de bain de ſable, ſuffiſante pour faire couler par le bec du chapiteau, l'eau en filet ſeulement; on en continue la diſtillation juſqu'à ce que l'eau qui diſtille, ceſſe d'être claire.

Alors on met le reſtant à diſtiller au bain marie. Cette ſeconde eau de lavande eſt en plus petite quantité & eſt moins bonne que la premiere, elle eſt moins ſpiritueuſe; elle a plus

de l'odeur de la lavande, mais c'est une odeur moins agréable, qu'on nomme odeur verte.

L'eau de lavande est fort en usage dans les toilettes & dans les garderobes pour la propreté. L'odeur de la lavande est de toutes les odeurs, celle dont tout le monde s'accommode le mieux, en général; il paroît que son usage est fort ancien: on s'en est servi de tout tems dans les bains, & pour se laver; c'est même delà que la lavande a tiré son nom.

L'eau de lavande peut servir dans un besoin, comme l'eau des Carmes, pour faire revenir les personnes qui se trouvent mal; on en fait prendre dans une cuillerée d'eau commune ou de fleurs d'orange, une douzaine de gouttes, plus ou moins selon la grandeur de l'évanouissement. L'eau de lavande est particulierement bonne pour ceux qui ont perdu la parole; dans ce cas, il est bon d'y ajouter de la teinture de castoreum; il faut mettre un gros de cette teinture avec une once d'eau de lavande; on peut y ajouter aussi de l'esprit ardent de cérises noires: on en fait avaler & on en fait tenir dans la bouche pour ranimer

CHAP. VI.

les muscles paralytiques, qui servent à conduire la voix pour parler.

On peut rendre l'eau de lavande encore plus propre à cet usage, si on y fait tremper de nouvelles fleurs de lavande, de la racine d'arum & du pyretre, pulvérisés, pour en tirer une espece de teinture.

Eau-de-vie de lavande.

L'eau-de-vie de lavande, est de l'eau-de-vie, dans laquelle a trempé de la lavande ; c'est une espece de teinture de lavande ; elle est jaune, c'est pourquoi on la nomme *Eau de lavande jaune*, pour la distinguer de l'eau de lavande ordinaire qui est claire.

Pour faire de l'eau-de-vie de lavande, il faut prendre de la lavande préparée comme je l'ai expliqué, en parlant de l'eau de lavande, & en emplir les deux tiers d'une bouteille ; ensuite on y verse de l'eau-de-vie jusqu'à ce qu'elle passe par-dessus la lavande ; & on bouche la bouteille, qu'on expose après cela, au Soleil pendant plusieurs jours.

Il faut que la bouteille soit bien bouchée, pour que la chaleur du Soleil n'évapore pas l'esprit-de-vin qui s'éleve de l'eau-de-vie, & pour

qu'il s'y fasse une circulation, comme dans des vaisseaux de rencontre.

Il est vrai que l'air est utile pour la dissolution des principes aromatiques de la lavande, mais l'air qui remplit le vuide de la bouteille y est suffisant, parce que l'air s'y renouvelle lorsqu'on débouche la bouteille, pour prendre de l'eau-de-vie de lavande.

L'eau-de-vie de lavande a les propriétés de l'eau-de-vie simple : ces propriétés de l'eau-de-vie sont en plus grand nombre, & sont plus grandes qu'on ne le croit communément. Voyez le Chapitre de l'Eau-de-vie.

L'eau-de-vie de lavande a aussi les propriétés de la lavande qui sont en général, d'être céphalique, & nervale.

On devroit avoir toujours de l'eau-de-vie de lavande dans toutes les maisons, parce qu'elle est utile pour les accidens, comme sont ceux qui viennent de chutes, de coups & de playes: elle peut servir sur le champ, au défaut d'eau vulnéraire. On se garantiroit souvent de Panaris si on avoit la précaution de tremper plusieurs fois dans de l'eau-de-vie de lavande le doigt pour lequel on craint ce mal,

CHAP. VI. ſoit qu'on s'y ſoit piqué, ou autrement.

Pour ce qui eſt des propriétés de la lavande, en général, c'eſt d'être deſſicative & réchauffante, c'eſt pourquoi on l'employe utilement pour les maladies qui viennent de trop d'humidité, & de froid, comme pour guérir les aſſoupiſſemens & pour les catarres qui en viennent ; pour la léthargie, l'apoplexie, la paralyſie, & pour les convulſions qui les accompagnent quelquefois.

L'infuſion de lavande fortifie, réchauffe & deſſeche les eſtomacs glaireux, froids & foibles. On s'en ſervoit autrefois pour fondre les obſtructions du foye & de la ratte, & pour guérir la jauniſſe; dans ce cas on faiſoit bouillir la lavande avec du marrube, de la canelle, des racines de fenouil & d'aſperge. Cette décoction peut auſſi être employée pour guérir la douleur des dents.

Ceux qui ont le cerveau humide & froid, qui ſont pituiteux, ou qui ont de la difficulté à parler ſe trouveront bien de mâcher, ſur-tout le matin à jeun, de la lavande; elle excite la ſalivation, l'hyſſope peut auſſi être

prise daus les mêmes cas & de la même façon, mais elle n'y est pas aussi efficace que la lavande, qui est spécifique pour la difficulté de parler, & même pour la perte de la parole.

CHAP. VI.

Les insectes fuyent l'odeur de la lavande, il faut en faire une décoction pour en laver la tête des Pauvres qui l'ont pleine de poux : ce n'est pas une chose ridicule, de profiter de ces occasions d'indiquer les moyens de soulager les Pauvres dans quelqu'une de leurs miseres.

Huile d'aspic.

L'huile essentielle de lavande qui est l'huile de spic, qu'on nomme par corruption de langage, Huile d'aspic, est fort bonne pour les engourdissemens, les paralysies & les convulsions : elle entre dans la composition des meilleurs baumes, qu'on employe dans ces maladies.

Plusieurs apprendront avec surprise que la lavande a beaucoup de propriétés médicinales. Ce qui est plus commun est en général, ce qui est moins connu. Les hommes font moins d'attenrion à ce qui est plus à leur usage, & ils estiment moins ce qui leur est plus familier.

CHAPITRE VII.

De l'Eau de Fleurs d'Orange.

CHAP. VII. POUR faire de bonne eau de fleurs d'orange, on prend telle quantité qu'on veut de fleurs d'orange qu'on épluche; on en prend, par exemple, quatre livres; on verse dessus une pinte de vin blanc & quatre pintes d'eau; on couvre la cucurbite de son chapiteau, & on laisse en macération deux ou trois jours; ensuite on en fait doucement la distillation au bain-marie, & on fait distiller quatre pintes ou quatre pintes & demie d'eau, qui étant ainsi préparée, est une très-bonne eau de fleurs d'orange.

Pour éplucher les fleurs d'orange, il faut en ôter les petites queuës, & en conserver les calices, parce qu'ils contiennent beaucoup d'huile, & parce que l'eau qu'on en distille se conserve plus odorante, que ne feroit celle qu'on distilleroit des feuilles de la fleur seulement: si on y laisse les queuës, elle sera trop amere, & moins aromatique.

Pour conserver l'eau de fleurs d'orange, il n'en faut pas séparer ce qu'on appelle le *neroli*, qui est l'huile essentielle de fleurs d'orange, on filtre une partie de l'eau à mesure qu'on en a affaire, pour en séparer le neroli.

Neroli.

Huile essentielle de fleurs d'orange.

Il y a moins de ce neroli, lorsqu'on met du vin avec l'eau, avant que d'en faire la distillation ; & l'eau de fleurs d'orange en est plus forte, parce que le vin dissout mieux, que ne fait l'eau, la partie huileuse de la fleur d'orange ; le vin ou son eau-de-vie chargée de l'huile essentielle de la fleur, se mêle avec l'eau, & la rend aussi plus odorante, parce que c'est dans cette huile qu'est renfermée l'odeur de la plante.

L'eau de fleurs d'orange est d'un grand usage en Médecine, pour aromatiser les juleps, les émulsions & les potions cordiales ou purgatives, &c. Il en faut peu pour donner une odeur agréable ; un gros est suffisant pour aromatiser une potion de cinq ou six onces, ou une bouteille de sirop de sept ou huit onces.

L'eau de fleurs d'orange est bonne dans les maladies des nerfs : elle est calmante ; c'est pourquoi elle est

d'un grand usage pour soulager dans les vapeurs & dans les maladies hypochondriaques; on la donne pure dans une cuillier à caffé, dans de forts accès de vapeurs; on la mêle ordinairement avec deux ou trois fois autant d'eau de menthe ou de mélisse simple, ou d'eau commune.

Il se trouve des personnes auxquelles la fleur d'orange donne des vapeurs, au lieu de les leur calmer; peut-être leur feroit-elle bien, si ils en prenoient une grande quantité à la fois, comme on voit que le musc qui donne des vapeurs, les guérit lorsqu'on le prend en grande dose, suivant les observations des Médecins d'Edimbourg, qui ont suivi en cela celles des Médecins de la Chine.

On distille aussi les feuilles d'orangers, comme les fleurs d'orange, & cette eau est plus amere & beaucoup moins aromatique : elle est stomachale, & bonne contre les vers; je l'ai trouvée d'un bon usage pour les enfans, & particulierement pour les jeunes personnes du sexe, lorsqu'elles ont mal à l'estomach.

CHAPITRE VIII.

De l'Eau de Mélisse composée, ou Eau des Carmes.

POUR faire l'eau des Carmes, que quelques-uns appellent aussi, eau de mélisse magistrale, ou eau de mélisse spiritueuse, prenez des feuilles fraîches de mélisse, une demie livre; du jaune d'écorces nouvelles de citron, deux onces; de la noix muscade & de la coriandre, de chacune une once; des clous de girofle, de la canelle, & de la racine d'angelique de Bohême, de chacun une demi-once: les feuilles pilées & le reste concassé, mettez le tout ensemble dans une cucurbite de verre; versez dessus une pinte d'esprit-de-vin rectifié; couvrez exactement la cucurbite, laissez le tout en digestion dans un lieu chaud; & après deux ou trois jours, ajoutez-y une chopine d'eau de mélisse simple, distillée soigneusement, comme je l'ai expliqué dans le Chapitre V. de cette Partie. CHAP. VIII.

CHAP. VIII. Mêlez le tout ensemble; ensuite mettez la cucurbite dans un bain-marie, ajustez au bec du chapiteau un récipient, & les jointures étant lutées, faites la distillation à un feu doux d'abord, que vous augmenterez par dégré, jusqu'à ce que par la distillation, une goutte ne tarde point à tomber après l'autre dans le récipient; & continuez cette distillation, jusqu'à ce que la matiere reste presque séche dans la cucurbite.

La distillation finie, & les vaisseaux refroidis, délutez les jointures, vous trouverez dans le récipient *l'eau de mélisse composée*, qu'on nomme communément *eau des Carmes*. Il faut la garder dans une bouteille bien bouchée, comme on doit garder toutes les eaux spiritueuses.

Il y en a qui, pour faire l'eau des Carmes, y employent l'eau-de-vie au lieu de l'esprit-de-vin. D'autres y mettent du vin blanc d'abord, & ensuite de l'esprit-de-vin. Quelques-uns y ajoutent du myrthe.

Vertus. L'eau de mélisse composée est fort utile pour ranimer les personnes qui se trouvent mal, ou qui tombent en foiblesse; on la donne pour les va-

peurs, les palpitations, les vertiges & les foiblesses d'estomach. Elle est un bon remede tonique; c'est de ce dernier effet que lui viennent ses meilleures qualités. Il ne faut pas en faire user aux personnes d'un tempérament sec & échauffé.

Dose.

La façon de se servir de l'eau des Carmes, c'est d'en mettre quelques gouttes dans de l'eau de fleurs d'orange, ou de mélisse simple, ou de bétoine, ou dans du vin, dans du bouillon, dans de l'eau commune: on en met huit, dix, ou quinze gouttes, plus ou moins, selon l'état du malade.

On donne quelquefois l'eau des Carmes toute pure dans de grands accidens, comme dans la léthargie, l'apoplexie, l'épilepsie.

Eau de mélisse composée pour l'extérieur.

On se sert aussi extérieurement de l'eau de mélisse composée; mais on la fait pour cet usage, en versant sur le marc qui reste, une pinte d'eau-de-vie, après y avoir ajouté deux onces de feuilles de mélisse & une chopine de vin blanc; on distille, après avoir fait digérer comme la premiere fois, & on n'en tire qu'environ les deux tiers; & on donne à cette *eau de mé-*

lisse composée pour l'extérieur, une légere couleur jaune, avec un peu de saffran oriental.

CHAPITRE IX.

Des Huiles des Plantes.

CHAP. IX. L'HUILE des plantes se tire de trois manieres; sçavoir, par distillation, par expression, & par décoction. Voyez le Chapitre XIV. de la Premiere Partie, *pag.* 63.

Huile d'absynthe.

Lorsqu'on distille une plante pour en avoir l'huile, il faut la choisir meure & montée. Les plantes donnent plus d'huile lorsqu'elles sont en graine que lorsqu'elles sont en fleurs. De toutes les especes d'absynthe, celle qu'on doit préférer aux autres pour en tirer l'huile, est, l'*Absynthium Seriphium Gallicum*, *C. in P. B.*

On la coupe menu, on la pile dans un mortier, on la met dans une cucurbite, & on verse dessus une forte décoction d'absynthe, de sorte que toute l'absynthe soit dans la décoction, & qu'il reste un grand tiers de

la cucurbite vuide ; autrement la plante étant poussée en haut par la chaleur, boucheroit le col de la cucurbite.

On ajuste à la cucurbite le chapiteau, & au bec du chapiteau un récipient ; on lute les jointures, & on laisse le tout dans cet état pendant deux ou trois jours ; après ce tems, on en fait la distillation à un feu doux d'abord, qu'on augmente ensuite jusqu'à ce qu'on voye qu'une goutte de la liqueur qui distille suive immédiatement l'autre.

On entretient ce dégré de feu, jusqu'à ce que l'eau vienne presque insipide ; alors on cesse de faire du feu, & on trouve dans le récipient l'huile essentielle, ou l'essence de la plante nâgeante sur l'eau.

Pour séparer cette huile, on verse de l'eau dans le récipient, jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait plein. On attache au col de ce récipient, avec une ficelle, une petite bouteille.

Ensuite on prend une petite mêche de coton, trempée dans l'huile ; on en met un bout dans le récipient, de sorte que cette mêche y trempe dans l'huile, & on laisse pen-

 dre l'autre bout dans la petite bouteille en façon de ſiphon.

Les vieilles plantes ont plus d'huile, & les jeunes plantes ſont plus remplies d'eau. En général, il faut choiſir les plantes dont on veut diſtiller l'huile, entre fleurs & fruits: dans cet état, elles ſont plus remplies d'huile, & ſur-tout leur calice, qui eſt la partie de la plante qui en donne le plus. Si au lieu d'abſynthe montée, on fait diſtiller de jeune abſynthe verte, on n'en tire que de l'eau.

Dans la diſtillation des huiles des plantes, il faut de tems en tems, renouveller l'eau qui eſt dans la cuve du réfrigérant; mais il ne faut pas la renouveller auſſi ſouvent que lorſqu'on fait les eaux diſtillées: lorſqu'on diſtille l'huile, il ne faut pas tirer toute l'eau du réfrigérant, parce qu'en y mettant de l'eau froide en grande quantité pour le remplir, on congeleroit l'huile dans le chapiteau, & dans cet état elle ne paſſeroit pas avec l'eau dans le récipient, elle graiſſeroit le chapiteau, & on en perdroit ainſi: il faut que l'eau dans le réfrigérant, ne ſoit ni froide, ni brûlante, mais ſeulement tiéde.

En général, les esprits ardens dissolvent les huiles; c'est pourquoi il ne faut pas s'en servir pour tirer l'huile des plantes, c'est l'eau commune qu'il faut y employer. CHAP. IX.

Pour avoir beaucoup d'huile d'une plante, ce qu'on cherche surtout à tirer des plantes aromatiques, il faut y mettre beaucoup de la décoction de la plante, parce que plus il y a d'eau, moins elle dissout de l'huile; au lieu que lorsqu'il y a moins d'eau, il s'y dissout plus d'huile, & il s'en forme une espece d'esprit, dont il se sépare moins d'huile, qu'il ne s'en sépare de l'eau. Il faut aussi pour tirer plus d'huile de la plante, faire un feu assez fort pour exciter toujours du mouvement dans la cucurbite; il faut que l'eau y bouille, & que la distillation se fasse en filet dans le récipient; lorsqu'au contraire on veut avoir beaucoup d'esprit, & qu'on veut l'avoir beau, il faut mettre peu de décoction, & faire un feu très-doux. Il faut aussi laisser tremper plus longtems la plante dans l'eau ou dans la décoction, pour en tirer l'esprit, que pour en tirer l'huile. Lorsque l'huile a distillé, l'eau qui vient après

est moins amere qu'auparavant, & elle a un plus mauvais goût.

Huiles essentielles.

Les huiles tirées par la distillation, s'appellent huiles essentielles, ou essences; c'est pourquoi en parlant des huiles de citron, de bergamotte, de genièvre, &c. on dit essence de citron, essence de bergamotte, essence de genièvre, &c.

Chaque espece d'huile essentielle a dans le commencement de la distillation l'odeur de la plante d'où on la tire; mais dans la suite de la distillation, toutes les huiles prennent une mauvaise odeur de feu, qu'on nomme empyreume, & dans cet état les huiles se ressemblent toutes par l'odeur.

Huiles rectifiées.

Pour faire perdre aux huiles cette mauvaise odeur de feu, il faut les jetter dans de l'eau, les y agiter, & mettre le tout à la distillation; par ce moyen, les huiles sont rectifiées. Il y en a qui y ajoutent du sel commun avant la distillation, si elles sont rances; Glauber est le premier qui se soit servi ainsi de l'eau & du sel pour rectifier les huiles : il y employoit son sel.

Les huiles qui naturellement tom-

bent au fond de l'eau, ne peuvent être rectifiées avec l'eau, qu'on ne faſſe toujours bouillir l'eau avec l'huile dans la cornuë ; l'huile & l'eau diſtillent enſemble, & ce qu'il y a de groſſier & de plus péſant reſte au fond de la cornuë.

Il y a des choſes, comme eſt le ſaſſafras, qui donnent deux ſortes d'huile, l'une qui ſurnâge l'eau, & l'autre qui tombe au fond: celle qui ſurnâge, eſt plus agréable que l'autre.

On peût rectifier les huiles avec la chaux: on met de la chaux vive en poudre, & on en fait une pâte avec l'huile; ou bien on met environ une partie d'huile avec quatre parties de chaux, on en charge une cornuë, & on fait diſtiller à petit feu: il vient d'abord une eau rouſſe, & enſuite de l'huile. Il y en a qui après avoir ſéparé cette huile de cette eau par l'entonnoir, la mêlent avec de nouvelle chaux, & la font rediſtiller. Une demie livre d'huile ſe réduit par cette méthode à deux onces & demie, & on en tire cinq onces d'une eau de mauvaiſe odeur: on décompoſe ainſi une grande partie de l'huile.

CHAP. IX. De toutes les huiles diſtillées des plantes, il n'y a que l'huile de camomille qui ſoit bleuâtre ; c'eſt pourquoi lorſqu'on apperçoit cette couleur dans quelque autre huile, il faut appréhender qu'il n'y ait du cuivre.

Lorſque les huiles diſtillées ſont frelatées par le mêlange de quelque huile tirée par expreſſion, il eſt facile de découvrir la fraude par le moyen de l'eſprit-de-vin, qui diſſout l'huile diſtillée, & qui laiſſe l'huile exprimée.

Les huiles des Indes ſont preſque toutes frelatées par les Marchands d'Europe de qui les François les achettent ; on frelate ordinairement les huiles, en les mêlant avec de l'huile de been, ou celle d'amandes douces qui les rend graſſes ; pour découvrir cette fraude, il faut les faire bouillir & les agiter dans de l'eau ; par ce moyen, l'huile d'Europe ſe détache, elle vient ſur l'eau, & celle des Indes tombe au fond.

On frelatte auſſi ces huiles avec de l'eſprit-de-vin qui les rend trop claires ; alors pour les éprouver, il faut en jetter dans de l'eau : elles nâgeront d'abord ſur l'eau ; enſuite el-

les tomberont au fond du vaisseau, lorsque l'esprit-de-vin s'en sera séparé en se mêlant à l'eau, & après cela on trouvera qu'elles seront considérablement diminuées de poids.

Présentement, on employe communément l'huile de romarin, pour falsifier l'esprit-de-vin, ce qui fait une espece d'eau de la Reine d'Hongrie, pour laquelle on ne paye point les droits d'entrée qu'on paye pour l'esprit-de-vin. Pour séparer ensuite cette huile de romarin, de l'esprit-de-vin, on jette le tout dans de l'eau; l'huile de romarin surnâge, & après l'avoir retiré, on met le reste à la distillation, qui donne l'esprit-de-vin: c'est un moyen d'avoir l'esprit-de-vin à bon marché.

Lorsque les huiles aromatiques sont frelatées par d'autres huiles aromatiques, la fraude est plus difficile à découvrir; cependant ce n'est pas une chose impossible: par exemple, on vend quelquefois pour de l'huile de romarin, de l'huile de térébenthine, qui est d'un bien plus bas prix, & il n'y a quelquefois qu'un gros d'huile de romarin sur une once d'huile de térébenthine. Pour l'éprouver,

CHAP. IX. il faut tremper un linge dans l'huile qu'on vend pour de l'huile de romarin; ensuite approcher ce linge du feu, l'huile de romarin se dissipera par une légere chaleur, & le linge restera imbu de l'huile de térébenthine, ce qu'on connoîtra à l'odeur; ou bien on peut en mêler un peu avec de l'eau dans sa main, & frotter avec l'autre main, & ensuite sentir; s'il y a de l'huile de térébenthine, on la sentira par ce moyen.

Huiles par expression.

Les huiles tirées par expression sont plus épaisses & plus grasses que les huiles distillées; tout le monde sçait la façon d'exprimer les huiles des semences, comme l'huile des semences froides; celles des amandes, comme d'amandes douces, & celles des fruits, comme d'olive. Lorsqu'on y employe le feu, on en tire une plus grande quantité, mais lorsqu'on ne l'y employe point, on a une huile plus douce & plus naturelle.

Les huiles essentielles tirées par la distillation, se dissolvent dans l'esprit-de-vin. Les huiles grasses tirées par expression ne s'y dissolvent pas. Plus les huiles distillées sont souvent distillées, moins elles deviennent dis-

ſolubles par l'eſprit-de-vin ; & au contraire les huiles graſſes y deviennent diſſolubles par la diſtillation, & plus on les diſtille, plus elles y ſont diſſolubles. Il y a pourtant un terme où les huiles graſſes ſeroient dans le cas des huiles aromatiques diſtillées : elles deviendroient auſſi par la dillation moins diſſolubles ; mais elles ſeroient peut-être détruites par les rectifications, avant que d'être arrivées à ce point.

Les huiles ont de grandes propriétés extérieurement & intérieurement. Extérieurement elles donnent de la ſoupleſſe aux fibres roides & ſeches ; elles donnent de la fermeté & du reſſort à celles qui ſont relâchées : on craint ordinairement, & peut-être plus ſouvent qu'il ne faut le craindre, qu'elles ne bouchent les pores de la peau ; l'expérience nous apprend que l'huile de lis, par exemple, eſt bonne dans les cataplaſmes, pour les tumeurs inflammatoires & fluxionnaires.

Vertus.

Les huiles produiſent intérieurement les mêmes effets qu'extérieurement ; mais elles y agiſſent encore plus en corrigeant l'âcreté des hu-

CHAP. IX. meurs, & comme cela se trouve souvent, l'utilité des huiles est fort étenduë, sçavoir, dans les cas de maladies produites par âcreté, & pour calmer des douleurs internes; c'est pourquoi elles sont d'un grand usage pour adoucir la toux, les coliques, &c.

Il arrive souvent une chose singuliere dans l'usage de l'huile, c'est que ceux qui en ont pris la rendent verte & figée comme une résine, & ils la rendent formée en olives.

Une fort bonne façon de faire prendre l'huile, & qui est peu en usage, c'est d'en faire prendre quelques cuillerées dans les bouillons ; il ne faut l'y mettre que lorsqu'on est prêt à porter le bouillon à la bouche.

Huiles par décoction ou par infusion.

Les huiles par infusion & par décoction se font en mettant des fleurs de plantes dans de l'huile commune, dans de l'huile d'olives; on prend, par exemple, des fleurs de roses ou de camomille, qu'on met dans de l'huile d'olives, & on met le tout au soleil ou au bain-marie, & après l'y avoir laissé trois jours, on retire l'huile, & on presse les fleurs, ce qu'on réitere trois fois avec de nou-

velles fleurs, dans la même huile; & la derniere fois, on laiſſe un mois entier les fleurs en infuſion dans l'huile. Enfin on paſſe l'huile en exprimant fortement les fleurs. Il eſt des fleurs, comme ſont celles de mille-pertuis, qu'on fait cuire plus que d'autres, au bain-marie.

Il faut garder toutes les huiles dans des vaiſſeaux de verre bien bouchés. Si on laiſſe les huiles expoſées à l'air, elles s'y épaiſſiſſent, & y perdent leur goût & leur odeur naturelle.

CHAPITRE X.

Des Eſprits ardens.

ON entend par eſprits ardens, les liqueurs ſpiritueuſes tirées des végétaux; ces liqueurs ont beaucoup de feu, c'eſt pourquoi on les appelle ardentes. CHAP. X. Eſprits ardens.

Les eſprits ardens ſont compoſés d'une huile très-diviſée, qu'on nomme étherée, à cauſe de ſa fineſſe; cette huile eſt intimément mêlée à l'eau, par le moyen du ſel eſſentiel, qui Huile éthérée.

CHAP. X. combiné avec l'huile devient volatil.

Cette combinaiſon des principes de l'eſprit ardent, eſt le produit de la fermentation ; c'eſt pourquoi, ſi on diſtille une plante qui n'ait point fermenté, elle donne beaucoup d'eau, & peu ou point d'eſprit ; ſi au contraire la plante a fermenté, elle donne moins d'eau & plus d'eſprit.

Il y a des plantes dont les principes ne ſe ſuffiſent pas pour produire entre eux une ſuffiſante fermentation ; il eſt beſoin d'y ajouter quelque levain, comme eſt la leveure de bierre, ou le miel ; il n'en faut ordinairement qu'une treiziéme partie : il en faut plus ou moins, & on laiſſe plus ou moins long-tems fermenter, ſelon que le tems eſt plus ou moins chaud. La fermentation des végétaux a pluſieurs dégrés : dans ſes commencemens elle donneroit un eſprit ardent très-foible ; ſi au contraire on la continuoit trop long-tems, elle aigriroit : il faut la prendre lorſqu'elle a une odeur ſpiritueuſe, qu'on nomme vineuſe.

La ſeule fermentation qui précéde la diſtillation des plantes, fait la dif-

férence de leur esprit ardent, d'avec leur huile essentielle : on voit que les bayes de génievre contiennent une huile essentielle assez grossiere, qui par la fermentation se change en un esprit ardent ; il faut donc qu'elles ayent fermenté avant qu'on les mette à la distillation, si on veut en tirer de l'esprit ardent ; pour s'assurer de cela par une expérience certaine & évidente, il n'y a qu'à verser de l'huile sur du miel qui fermente dans de l'eau ; l'huile disparoîtra peu à peu, & elle entrera dans la composition de l'esprit ardent qui se formera du miel & de l'eau.

On doit être fort circonspect dans l'usage des esprits ardents, ce sont des liqueurs brulantes qui ne conviennent que losqu'il faut animer vivement.

CHAPITRE XI.

De l'Esprit ardent de Génievre.

PRENEZ des bayes de Génievre, fraiches & bien meures, vingt livres ; mettez les dans une cucurbite,

CHAP. XI. Esprit ardent de Génievre.

CHAP. XI. ajoutez-y une treiziéme partie de miel, & y verſez quinze livres d'une forte décoction des bayes. Après avoir couvert la cucurbite, laiſſez le tout en cet etat, dans un lieu modérément chaud, pendant cinq ou ſix jours, c'eſt-à-dire juſqu'à ce qu'en découvrant la cucurbite, vous ſentiez une odeur vineuſe; alors mettez la cucurbite au bain-marie; & après avoir ajuſté un chapiteau à la cucurbite, & au bec du chapiteau un récipient, lutez les jointures & faites un feu très-doux d'abord; vous augmenterez enſuite le feu lentement, juſqu'à ce que la diſtillation ſe faſſe, & vous l'entretiendrez dans cet état juſqu'à ce qu'il ne diſtille plus qu'une eau qui eſt inſipide; (elle ſera aigre ſi vous avez laiſſé fermenter trop long-tems); enſuite délutez les jointures, vous aurez dans le récipient *l'eſprit ardent de genievre*. On peut rectifier cet eſprit ardent, en le rediſtillant au bain-marie.

Il y en a qui employent le vin blanc pour faire l'eſprit ardent de génievre, d'autres y ajoutent auſſi un peu de leveure de bierre.

Souvent il nâge ſur l'eſprit ardent

de génievre, une huile qu'on nomme essence ou quintessence de génievre; on peut séparer cette quintessence, de l'esprit ardent, par le moyen d'un fil de coton dont on laisse pendre le plus long bout en dehors, dans une petite fiole, au col de la bouteille.

Essence ou quintessence de génievre.

Cette essence de génievre est un remede spécifique pour les ulceres des reins, de la vessie, ou de la matrice, & lorsqu'on le destine pour ces parties, on en fait un baume, comme on le dira dans la IV. Partie, au Chapitre du baume de souphre.

Eau de génievre.

L'eau de génievre qu'on donne, comme un ratafiat, dans les Caffés, est faite avec les bayes de génievre, mises en digestion dans de l'eau-de-vie, avec un peu de sucre, avant que d'en faire la distillation.

Vertus.

L'esprit ardent de génievre est stomachal & diurétique. On peut dire, en général, que tout ce qu'on tire du génievre agit en rétablissant le mouvement languissant des fibres & des liqueurs du corps, c'est pourquoi il excite les régles aux femmes. Il est cordial; il est bon contre les morsures des bêtes vénimeuses. Il agit par l'insensible transpiration & par les

urines, c'eſt pourquoi il eſt utile dans les différentes hydropiſies. Il diviſe les humeurs glaireuſes, c'eſt en cela qu'il eſt un bon remede contre les vers & pour les coliques, ſur-tout pour celles qui ſont venteuſes.

Le meilleur uſage qu'on puiſſe faire du génievre, c'eſt dans les maladies de langueur, qui viennent principalement du vice des liqueurs qui ſervent à la premiere digeſtion. Il corrige la ſalive de l'eſtomach, & le ſuc pancréatique; il guérit les dévoyemens qui viennent de la mauvaiſe qualité de ces liqueurs; & dans ces cas on donne par préférence, l'extrait de génievre, en bols.

CHAPITRE XII.

Des Extraits.

CHAP. XII. UN des avantages que procure la Chimie, c'eſt de réduire quelquefois les médicamens en un moindre volume, ſans en affoiblir la vertu; ſouvent même on en augmente ainſi l'efficacité. L'extrait de certains mé-

dicamens eſt plus efficace que le médicament même, & lorſque l'extrait eſt délayé dans quelque liqueur appropriée, il eſt ſouvent plus facile à prendre.

Les extraits ſont des teintures ſéches; & les ſirops tiennent le milieu entre les teintures & les extraits proprement dits.

Pour faire les extraits des plantes, on en tire le ſuc, ou on en fait la décoction, ou on prend ce qui reſte de leur diſtillation, lorſqu'on en a tiré l'huile eſſentielle avec l'eau ou l'eſprit ardent.

On trouve dans les extraits des plantes une partie de tous les principes qui les compoſent; ſavoir la partie réſineuſe, la gommeuſe, l'huileuſe, la ſaline, l'aqueuſe, & de la terreſtre.

Il faut pour faire un bon extrait, laiſſer au moins vingt-quatre heures dépoſer avant que paſſer, parce que ce qui ſe dépoſe, auroit paſſé en partie par le filtre.

Quelquefois il ſe criſtalliſe avec le tems, dans les extraits des plantes, un ſel qui eſt différent, ſelon la différente plante, dont on a tiré l'extrait.

CHAP. XII. On peut démontrer le ſel eſſentiel dans les extraits des plantes, en les diſſolvant dans l'eſprit-de-vin: on aura par ce moyen le ſel dévéloppé.

Lorſque l'air eſt humide les extraits s'humectent, ce qui leur arrive par leur partie ſaline, qui ſe diſſout à l'humidité de l'air. Lorſqu'on les veut mettre en pilules, on eſt obligé de les faire ſécher au feu; ou lorſqu'on ne craint pas d'en augmenter le volume je les fais mettre en conſiſtance de pilules, en les mêlant avec de la poudre de la plante ſéche, ou d'une autre qui ait de la vertu pour guérir la maladie, pour laquelle on fait prendre l'extrait. Pour empêcher que les extraits ne s'humectent tant par l'air, & pour en augmenter la qualité, j'y fais mêler un peu de l'huile eſſentielle de la plante. Il y a des extraits qui ne s'humectent jamais à l'air, tels ſont ceux d'aloës, de rhubarbe, &c.

Il eſt des cas de maladies dans leſquels les extraits font beaucoup plus d'effet, que les décoctions & les infuſions; en un mot, ils y ſont plus efficaces que toutes ſortes de remedes en potions, qui ſouvent paſſent trop promptement par les urines ou

autrement. D'ailleurs il eſt des tems, où on n'a pas les plantes fraiches dont on a beſoin; dans ce cas, les extraits de ces plantes y ſuppléent; ce qui a lieu en hyver, & en tout tems, ſur mer.

Lorſqu'on fait prendre des extraits, il faut faire obſerver ſi le malade ne les rend point en allant à la garde-robe; ſi cela arrivoit, il faudroit les faire prendre avec du potage, ce qui en faciliteroit la digeſtion & le paſſage par les veines lactées, dans le ſang.

CHAPITRE XIII.

De l'Extrait d'Opium, ou Laudanum.

COUPEZ de l'Opium en tranches; & le mettez dans un plat de terre; verſez deſſus de l'eau bouillante, en aſſez grande quantité pour que l'eau ſurnâge l'opium; laiſſez en digeſtion à un feu de ſable doux, juſqu'à ce que l'opium ſoit amolli & diſſous en une eſpéce de bouillie. CHAP. XIII.

CHAP. XIII.

Il faut de tems en tems y ajouter de l'eau, à mesure qu'il s'en dissipe, & que l'opium s'amollit; il faut préférer pour cette opération l'eau de pluye à toute autre eau, parce qu'elle dissout mieux que l'eau de fontaine, & que celle de riviere; & il faut la filtrer avant que de la mettre à bouillir.

Lorsque l'opium est amolli, & que l'eau est bien colorée, versez la teinture dans un entonnoir garni d'un papier gris, & reversez de nouvelle eau sur ce qui reste dans la terrine, pour en tirer de même la teinture; ce que vous continuerez, tant que l'eau se colorera.

Enfin faites évaporer toutes ces eaux à feu doux, jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'un extrait solide, qu'on nomme Laudanum.

Le Laudanum.

L'opium est une gomme résine qui étant maniée, s'amollit entre les doigts: l'opium a un goût amer & désagréable; on nous l'apporte d'Asie, où l'on en prépare beaucoup, en plusieurs endroits, comme dans l'Empire du grand Seigneur, & dans celui du grand Mogol. C'est le suc d'un pavot, qui est connu sous le nom de *Papaver hortense semine albo sativum.*

On

On apporte toujours l'opium mêlé de quelque matiere étrangere ; c'est pour en séparer ses parties essentielles & efficaces, qu'on en fait l'extrait. L'eau amollit la partie gommeuse & elle dissout la partie saline, & par le moyen de cette partie saline, elle dissout la partie résineuse même. CHAP. XIII.

Les Anciens brûloient un peu l'opium, avant que de s'en servir : ils croyoient lui faire perdre, par ce moyen, une certaine verdeur nuisible, qu'ils croyoient froide au quatriéme dégré. Je trouve que Mathiole est le qremier qui ait reconnu que l'opium, loin d'être froid, étoit chaud : il reconnoissoit cette vérité, mais parce qu'elle étoit nouvelle, il n'osa se déclarer en sa faveur, d'une maniere décisive : *Toutefois*, dit-il, *pour ne tomber en mauvaise réputation & acquerir le nom de téméraire ou arrogant, en ce que je serois seul en mon opinion, contre celle de tous les autres Médecins, j'en lairai juger ceux qui ont expérimenté devant nous les qualités de l'opium.*

L'opinion du froid & du chaud par laquelle on juge vulgairement des remedes & des maladies, a de tout

CHAP. XIII. tems été préjudiciable aux Médecins & aux Malades : on trouve presque toujours les remedes prescrits par le Médecin, ou trop chauds, ou trop froids. Cependant le chaud & le froid ne sont que relatifs à bien des choses différentes : la glace échauffera & les esprits ardens rafraîchiront dans certains cas. Hippocrate a combattu avec grand soin cette opinion du chaud & du froid, dans son Livre *de l'ancienne Médecine*, qui n'est que d'une heure de lecture, & qui contient cependant les meilleurs principes de l'art de guérir.

Ceux, dit Hippocrate, *qui ont entrepris de parler ou d'écrire de la Médecine, & qui ont pris pour hypothese & pour fondement de leurs discours, le froid & le chaud, le sec ou l'humide, & telle autre chose qu'il leur a plû, réduisant ainsi à un ou à deux principes, les causes des maladies des hommes & de leur mort, se sont manifestement trompés dans la plûpart des choses qu'ils ont avancées. Et il est juste de s'en plaindre pour la Médecine, puisque cet Art existe réellement, que tout le monde y a recours dans les grandes occasions, & qu'on honore*

beaucoup les habiles gens qui la professent . . . .
En un mot, le froid & le chaud sont, à mon avis, de toutes les qualités, celles qui ont le moins de pouvoir sur le corps, par les raisons que j'ai expliquées.

Souvent, ce qui est chaud pour l'un, est froid pour l'autre; & au contraire, quelquefois ce qui est chaud dans un tems, est froid dans un autre pour la même personne. Et même, en général, les choses qui sont raffraîchissantes dans le commencement de leur usage, deviennent échauffantes dans la suite.

Ce n'est point au chaud & au froid à qui il faut avoir égard, pour user de l'opium, ou pour s'en abstenir. Il n'est pas un remede nouveau, mais ses effets sont d'une si grande conséquence, qu'on a eu peine à se faire une méthode sûre pour le donner; de sorte qu'on ne l'employoit autrefois que dans les cas désespérés, & pour calmer des douleurs excessives & extraordinaires: il semble qu'aujourd'hui on s'est plus

CHAP. XIII. familiarisé avec les remedes somniferes; cependant les Médecins sont encore bien partagés sur cela. On peut mettre *Stahl* à la tête de ceux qui regardent l'opium comme un remede trompeur, & même pernicieux, qui empêche la dépuration des humeurs, trouble les crises, arrête toutes les sécrétions, & suspend presque toutes les fonctions animales pour un tems, & quelquefois les détruit pour toujours: ce qui produit des hémoragies, des paralysies, des stupeurs, &c.

Les autres au contraire, en suivant *Sydenham*, regardent l'opium comme un remede très-utile dans toutes les hémoragies, dans les cas de mouvemens convulsifs, dans les vapeurs, pour les vuidanges arrêtées dans les femmes, pour procurer la dépuration des humeurs, & faciliter les crises.

Il est vrai que l'opium suspend la plûpart des fonctions animales, & qu'il trouble les crises; il est cependant vrai aussi que l'opium procure les crises. Il paroît d'abord étonnant que deux choses si contraires soient véritables.

Toute la difficulté consiste à distin-

guer les mouvemens qui dépendent des crises, de ceux qui partent de la cause même de la maladie, en calmant les mouvemens qui partent de la cause de la maladie, on guérit; en affoiblissant les mouvemens qui dépendent des crises, on porte préjudice.

CHAPITRE XIV.

De l'Extrait de Cochlearia.

LORSQUE les plantes sont succulentes, pour en faire l'extrait, on commence par en tirer le jus, comme je l'ai expliqué dans le Chapitre IV. de cette Partie. Par exemple, pour faire l'extrait de cochlearia, on tire le suc de cette plante; on le laisse épurer de lui-même; ensuite on le filtre; & on le fait évaporer doucement au bain-marie, jusqu'à ce qu'il ait une consistance de miel épais. Ensuite on y ajoute un peu d'huile essentielle de génievre, d'anis ou d'absynthe. CHAP. XIV.

Tout le monde connoît la propriété du cochlearia pour le scorbut; il est des

CHAP. XIV. maladies ſcorbutiques pour leſquelles il eſt bon de prendre des extraits de cochlearia, de creſſon de fontaine, & de fumeterre, en égale quantité, & on en fait prendre deux ou trois fois par jour au malade, depuis un demi gros, juſqu'à un gros & demi, chaque fois.

Vertus.

Il faut purger ſouvent dans ces maladies, & pendant l'uſage de ces extraits. La potion purgative qui m'a le plus communément réuſſi dans ces occaſions, eſt faite avec deux gros de racine de polypode de chêne qu'on fait bouillir pendant un demi quart d'heure dans un grand gobelet d'eau; enſuite on y ajoute deux gros de follicules & un gros de ſel végétal; on fait bouillir encore ſept ou huit bouillons: & après avoir paſſé la liqueur, on y délaye ſix gros de confection hamec; on augmentera, ou on diminuera les doſes de ces drogues, ſelon l'âge & le tempérament du malade.



CHAPITRE XV.

L'Extrait d'Enula Campana, ou d'Aunée.

L'EXTRAIT d'Enula Campana fait à l'ordinaire, est fort difficile à garder parce qu'il s'humecte extraordinairement, pour prévenir cet inconvénient, il y en a qui le tirent de la racine d'aunée séche, alors il ne s'humecte pas de même, mais on en tire peu, & il n'est pas d'une si bonne qualité. CHAP. XV.

La meilleure façon de faire l'extrait d'aunée, c'est de prendre de bonne racines fraiches d'aunée, de les éplucher, de les laver & de les couper menu, & ensuite de les faire cuire dans un alambic, pour recevoir l'eau qui s'en éleve pendant la cuisson.

Lorsque la racine est cuite, on l'écrase & on passe la décoction en pressant fortement le marc. On laisse pendant vingt-quatre heures, sans y toucher : il s'y fait un dépôt ; on passe la liqueur par la chausse ; ensuite

CHAP. XV. on la fait évaporer doucement au bain-marie jusqu'en consistence d'extrait.

On délaye cet extrait dans l'eau qu'on en a distillé, & on passe cette dissolution; enfin on la fait évaporer, pour en avoir l'extrait qui est bien fin & qui se conserve bien.

L'extrait d'aunée, est un bon incisif des humeurs gluantes, qui sont les causes les plus ordinaires des obstructions dans le foye & dans le mésentere, d'où suit l'hydropisie, qui produisent des tubercules dans les poumons, ce qui fait souvent la pulmonie, & qui forment des graviers & des suppressions d'urine, lorsque ces humeurs visqueuses se déposent sur les reins & sur la vessie; c'est pourquoi l'extrait d'aunée est bon dans les maladies de ces visceres, en général.

On ne doit le donner qu'en petite dose, comme six grains grains chaque prise, ce qu'on peut réiterer dans le jour, rarement on le donne seul: on le joint à la conserve de roses de Provins pour les maladies de la poitrine; à l'extrait de grande chélidoine, pour le foye; au saffran de Mars, pour le mésentere; au savon de Starkey, pour les reins & pour la vessie.

CHAPITRE XVI.

De l'Extrait d'Absynthe.

POUR avoir l'extrait des plantes qui ne sont pas succulentes, ou qui sont séches, comme pour avoir de l'extrait d'absynthe, on en fait une forte décoction, on en exprime la liqueur, on la laisse reposer, & on la décante doucement sur un filtre ; ensuite on la fait évaporer au bain-marie, jusqu'à la consistence d'extrait ; & lorsqu'il est refroidi, on y mêle avant que de le serrer, un peu d'huile essentielle d'absynthe. CHAP. XVI.

L'extrait d'absynthe est bon pour ranimer ou fortifier les premieres & les secondes voyes, c'est-à-dire les vaisseaux de la premiere & de la seconde digestion ; c'est pourquoi il est bon pour les dérangemens d'estomac, & pour les coliques ; pour la suppression des regles, pour les vapeurs des femmes & pour la mélancholie des hommes. L'extrait d'absynthe a quelque chose de calmant, c'est

CHAP. XVI. pourquoi il eſt à propos de le donner dans les cas où on donne l'aloës qui eſt calmant auſſi, à peu près au même point. Pour obſerver ces effets des remedes, il ne faut pas agir auprès des malades par routine, mais toujours avec une attention nouvelle, qui fait l'obſervateur & le guériſſeur, c'eſt-à-dire le Medecin.

Pour pluſieurs maladies de l'eſtomac, on fait faire des pilules avec des extraits d'abſynthe, de rhubarbe, & de kinkina, de chaque un demi gros, dont on fait une maſſe avec le ſirop d'abſynthe, & on la partage en vingt-quatre pilules; dont on fait prendre deux ou trois, chaque jour.

Lorſqu'il s'agit de coliques; on prend des extraits d'abſynthe, & d'hellebore noir, de chaque un gros; de l'anis, du fenouil, du cumin & du carvi, en poudre tamiſée, de chaque un gros; on mêle le tout enſemble & on en fait l'alliage avec le ſirop d'abſynthe pour en faire un électuaire, dont on fait prendre au malade, depuis un demi gros, juſqu'à un gros & demi; & depuis deux priſes juſqu'à ſix, par jour.

Dans les maladies qui viennent du

vice de la ſeconde digeſtion, lorſque la dépuration du ſang ne ſe fait point & que le mouvement interne des liqueurs qui le compoſent eſt languiſſant, d'où il réſulte un mauvais teint, du dégoût, la ſuppreſſion des régles, ou celle des hémorrhoïdes,&c,on fait prendre avec ſuccès des pilules faites avec des extraits d'abſynthe & d'aloës, de chaque un demi gros; de la limaille d'acier pulvériſée, & de l'extrait de ſaffran oriental, de chaque dix-huit grains; on mêlera le tout enſemble, & avec du ſirop de chicorée compoſé, on en formera une maſſe qu'on partagera en trente-ſix petites pilules, dont on prendra une immédiatement avant chaque repas, le matin, le midi, & le ſoir. CHAP. XVI.

On fait pour les vapeurs des femmes & pour la mélancholie des hommes, des pilules avec les extraits d'abſynthe, & de valeriane ſauvage, de chaque un demi gros, du ſaffran de Mars préparé à la roſée & de la gomme ammoniac en poudre, de chaque un ſcrupule; on mêle le tout enſemble & avec du ſirop d'armoiſe compoſé, on en fait faire trente-ſix pilules, dont on fait prendre une ou

deux prises chaque jour, & une ou deux pilules pour chaque prise.

Il y a des fiévres intermittentes qui, après avoir résisté au kinkina & aux autres fébrifuges, cédent à l'usage de l'exrrait d'absynthe, joint à ceux de gentiane, de petite centaurée, de chardon benit & de chicorée.

CHAPITRE XVII.

Teinture d'Absynthe, ou quintessence d'Absynthe.

CHAP. XVII. LA teinture d'absynthe est ou Simple, ou composée; la simple se fait avec le vin; on prend une grosse poignée d'absynthe séche, on verse dessus, trois demi-septiers de vin blanc de Bourgogne, & on bouche bien le vaisseau: dès le lendemain on peut commencer à en user; on en prend un demi verre à jeun & autant trois ou quatre heures après le dîné.

Vin d'Absynthe composé. Les teintures d'absynthe, composées se font, ou avec le vin, ou avec l'esprit-de-vin; on pourroit aussi les faire avec l'eau-de-vie.

La teinture d'absynthe, composée avec le vin, c'est-à-dire le vin d'absynthe composé, se fait avec des feuilles de camédris, de petite centaurée, d'hissope & de chardon benit, de chaque une pincée; des racines de valeriane sauvage & d'aulnée, de chaque un gros; de la graine de géniévre, une demi once; des écorces d'orange amere & de citron desséchées, de chacune deux gros; de la canelle une demi once, de la rhubarbe un gros; & un quarteron de sucre candi. Le tout coupé menu, ou concassé, on le met dans un matras & on verse dessus une pinte de bon vin blanc, & on bouche bien le matras. On laisse le tout tremper sept ou huit jours, remuant chaque jour; ensuite on passe la liqueur par une étamine ou par un linge en pressanr fortement le marc; enfin on filtre par un papier gris & on garde ce vin d'absynthe composé, dans une bouteille bien bouchée.

J'ai trouvé ce vin d'absynthe, composé fort efficace pour guérir, ou pour soulager ceux qui revomissent tout ce qu'ils prennent : je leur en fais prendre une cuillerée immédiatement

CHAP. XVII par-dessus chaque aliment. On peut aussi en faire prendre à jeun.

On fait grand usage en Allemagne d'un vin composé avec de la racine d'aunée, du jaune d'écorce d'orange nouvelle, & du calamus aromaticus, de chaque une demi once, & trois poignées d'absynthe, dans trois pintes de vin blanc.

Quintessence d'Absynthe.

Pour faire la teinture d'absynthe avec l'esprit-de-vin, qu'on tient de M. Helvetius, & qu'on nomme quintessence d'absynthe, on prend des feuilles de petite absynthe verte, bien épluchée, séchées à l'ombre & coupées menu, deux gros; de l'ambre-gris un gros; des clouds de girofle deux gros; du sucre candi une demi once; on réduit le tout en poudre & on le met dans un matras; ensuire on y verse une chopine de bon esprit-de-vin. On bouche exactement le matras; & on le met en digestion à une chaleur douce, sur les cendres chaudes pendant une quinzaine de jours. Et après avoir laissé parfaitement refroidir, on passe la liqueur par une étamine: en pressant fortement, & on filtre ensuite la teinture; & on la garde dans une bouteille bien bouchée.

La quintescence d'absynthe est bonne dans les foiblesses d'estomach, qui font des dégoûts & des indigestions, & qui rendent l'haleine mauvaise, & causent quelquefois des dévoyemens, où l'on rend les alimens presque comme on les a pris, ce qu'on nomme Lienterie.

La dose de la quintescence d'absynthe est depuis six jusqu'à quinze gouttes; on la fait prendre dans de l'eau, dans du bouillon, dans de l'infusion de mélisse ou de menthe, dans du thé, ou dans du vin; le vin d'Espagne est le plus souvent à préférer, pour y prendre la quintescence d'absynthe.

CHAPITRE XVIII.

Des Sels des Plantes.

LES sels des plantes sont, ou essentiels, ou fixes: les végétaux donnent peu de sel volatil, parce que l'acide domine presque toujours dans leur fermentation. CHAP. XVIII.

Les sels essentiels sont les sels na- Sel essentiel.

CHAP. XVIII. turels qu'on tire des plantes ſans en changer l'eſſence.

On pile la plante verte, enſuite on la met à la preſſe; on laiſſe le ſuc qui en ſort, dépoſer une eſpece de fécule: on filtre ce ſuc, on en fait évaporer la quatre ou cinquiéme partie, & on met le reſte à criſtalliſer dans un lieu frais & ſec; il s'y forme des criſtaux de ſel, qui ſont le ſel eſſentiel de la plante.

Après en avoir ôté ces criſtaux, il faut ajouter au ſuc qui reſte un cinquiéme d'eau chaude, & refiltrer la liqueur; enſuite on en fait évaporer le quart, & on met à criſtallifer comme la premiere fois, juſqu'à ce qu'on ait retiré tout le ſel de ce ſuc.

Il eſt à propos de faire amortir au feu les plantes graſſes, avant que de les piler; ou, ſi les plantes ſont peu ſucculentes, on y verſe un peu d'eau bouillante; par ce moyen, on diſſout le ſel de la plante, & on en tire une plus grande quantité.

On peut auſſi tirer le ſel eſſentiel des fortes décoctions de certaines plantes; on les fait cuire dans de l'eau, on filtre la décoction, on en fait l'évaporation, & on met à criſtalliſer.

On tire de même le ſel eſſentiel des fruits. Le ſel eſſentiel ſe forme de lui-même ſans évaporation dans le vin & dans les ſucs d'épine-vinette, de grenade & de groſeille, mis dans un lieu frais & ſec. Mais les ſucs de citron & d'oſeille, & le vinaigre, ne donnent point leurs ſels eſſentiels qu'on n'en ait fait l'évaporation, juſqu'à ce qu'ils ayent une conſiſtence de ſirop.

Certains ſels eſſentiels ſont fort doux, comme eſt le ſucre, qui eſt le ſel eſſentiel d'une eſpece de roſeau; il y en a qui ſont amers, comme eſt celui du kinkina: d'autres ont ſimplement un goût ſalé, comme eſt le ſel de la plûpart des plantes aromatiques.

M. le Comte de la Garaye a donné une nouvelle méthode de tirer les ſels eſſentiels des végétaux; il agite fort longtems dans l'eau, par le moyen d'une eſpece de mouſſoir, le Simple dont il veut tirer le ſel eſſentiel; enſuite il fait l'évaporation de cette eau dans des vaiſſeaux plats, au bain de vapeur, ou au ſoleil.

Les ſels eſſentiels de M. de la Garaye ſont plus huileux que les ſels eſ-

sentiels ordinaires ; ce sont d'especes d'extraits ; ils sont cependant moins huileux que les extraits proprement dits : par la méthode ordinaire de tirer les sels essentiels, on n'a dans ces sels que la partie huileuse la plus intimement unie à la partie saline, au lieu que par la méthode de M. de la Garaye, qui est une trituration continuée, on détache une plus grande quantité de cette partie huileuse avec le sel ; c'est pourquoi les sels de M. de la Garaye sont plus huileux que les sels essentiels ordinaires ; cependant l'eau qui est le dissolvant qu'on employe pour faire les sels essentiels par la trituration, n'agissant point seule sur la partie huileuse, avec autant de force que le fait le feu pour les extraits, les sels de M. de la Garaye ne sont pas chargés d'une aussi grande quantité de la partie huileuse, que le sont les extraits.

M. le Comte de la Garaye est louable de s'être servi de cette méthode, pour tirer des végétaux les sels essentiels qu'il appelle *sels hydrauliques*. Les Médecins de la Cour y ayant fait connoître l'utilité des vûes de M. de la Garaye, lui ont fait ob-

tenir une gratification du Roy, pour les employer aux Pauvres, & les Médecins de Paris ont approuvé son livre & sa méthode en général.

CHAPITRE XIX.

Des Sels fixes des Plantes.

LES sels fixes des plantes, sont les sels alkalis qu'on en tire après les avoir brûlées, & après avoir lessivé leurs cendres; c'est pourquoi on appelle ces sels, sels lixiviels. On n'entend communément sous le nom de sels alkalis fixes, que les sels lixiviels des plantes. CHAP. XIX.

Les sels naturels ou essentiels des plantes, sont le plus souvent, ou de la nature du nitre, ou de la nature du tartre; de sorte qu'en brûlant ces plantes, on fixe leurs sels par leur charbon, & ces sels sont alors, ou de la nature du nitre fixe, ou de la nature de l'alkali du tartre; il y en a aussi qui tiennent de la nature de l'un & de l'autre; & quelques plantes donnent outre cela du sel marin; il y en a aussi, Sels lixiviels

CHAP. XIX. des cendres desquelles on tire un sel de la nature de la base du sel commun, comme est la soude qu'on tire des kalis, c'est même de ce sel que tous les sels de ce genre, prennent le nom d'alkali.

Les sels alkalis des plantes verdissent les teintures violettes tirées des végétaux, & ils rougissent le sublimé corrosif.

La méthode de *Tachenius*, pour faire les sels alkalis fixes, est de brûler les plantes en charbon, avant que de les convertir tout-à-fait en cendres, au lieu qu'en les brûlant à feu ouvert par la façon ordinaire, elles tombent en cendres tout de suite. Les sels fixes faits de la façon de *Tachenius*, sont moins alkalis & plus huileux que ceux faits à l'ordinaire.

Ce qui reste dans la cornuë après la distillation des plantes, diminue environ des deux tiers, lorsqu'on le calcine à feu ouvert. Cette partie qui s'évapore, est une portion d'huile de la plante, qui ayant été saisie par la chaleur, & combinée avec la partie terreuse & saline fixe de la plante, n'a pû en être séparée par le feu clos & plus foible dans la cornuë.

Il entre dans la composition des sels alkalis fixes des plantes, une partie de leur huile, qui fait que ces sels ont quelque chose de doux au toucher. Le nitre fixé contient un peu de la partie grasse de la matiere inflammable avec laquelle on l'a fixé, & quoiqu'en versant de l'acide de nitte sur du nitre fixé, on réforme un nitre qui ne contient point cette partie grasse, on n'en peut pas conclure que pour fixer le nitre, c'est-à-dire, pour en faire un alkali fixe, le principe huileux n'y soit nécessaire. Si on demande ce que devient cette partie grasse du nitre fixe, dans la reproduction du nitre, elle reste dans l'eau-mere de la dissolution, qu'on fait pour cristalliser ce nitre régénéré: on y trouveroit un résidu gras, qui desséché s'enflammeroit.

Il ne faut pas lessiver les cendres des plantes avec de l'eau chaude, pour en tirer les sels, si on veut ne pas dissoudre une trop grande quantité d'huile qui les rendroit noirâtres ou roussâtres; ils sont plus blancs, lorsqu'on a employé l'eau froide. A la vérité, on tire plus de ces sels par l'eau chaude, que par l'eau froide;

CHAP. XIX. mais le feu qu'il faut pour blanchir les ſels tirés par l'eau chaude, diſſipe cet excédent; de ſorte qu'après la calcination, qui eſt moindre pour les ſels tirés par l'eau froide, que pour ceux tirés par l'eau chaude, on tire autant, & même plus de ſel d'une même quantité de cendres, lorſqu'on a employé l'eau froide, que lorſqu'on a employé l'eau chaude.

Les ſels alkalis fixes différent entre eux, comme les ſels alkalis volatils différent entre eux. *Voyez la page 177 de ce Tome.*

Dans la grande quantité d'analiſes de plantes, qui ont été faites à l'Académie, M. Homberg obſerva qu'on trouvoit rarement deux ſels lixiviels de deux différentes plantes qui fuſ- d'égale force d'alkali.

Les alkalis fixes différent par le plus ou le moins d'huile qu'ils contiennent, & par le plus ou le moins de ſels moyens qui y ſont joints, & enfin par la différente nature de ces ſels moyens.

On peut ſéparer ces ſels moyens des ſels alkalis par la criſtalliſation dans l'eau froide : le tartre vitriolé même ſe diſſout dans l'eau froide,

pourvû qu'elle ſoit en aſſez grande quantité, & qu'on l'agite ſuffiſamment. CHAP. XIX.

Lorſqu'on veut avoir les ſels des plantes bien blancs, il ne faut pas, lorſqu'on les calcine, faire le feu aſſez fort pour les fondre: un feu plus doux diſſipe plus la partie huileuſe qui lui donne de la couleur.

Vertus.

Les alkalis fixes ſont des diſſolvans des matieres graſſes, avec leſquelles ils forment des corps ſavonneux, qui ont de grandes propriétés. Ces ſels ſont des obſtructifs & apéritifs des voyes urinaires, c'eſt pourquoi ils ſont mis au nombre des plus forts diurétiques que fourniſſent la Médecine; on connoît combien cette vertu diurétique des ſels lixiviels, rend le ſel de genêt efficace pour la guériſon des hydropiſies. On met, par exemple, une once de ſel de genêt dans une pinte de vin blanc de Bourgogne, pour les perſonnes d'un tempérament pituiteux: on choiſit celui de la Moſelle, ou du Rhin pour les bilieux.

Sel de genêt.

Souvent on ſe ſert aux mêmes uſages, des cendres des plantes au lieu de leur ſel, & ils n'en font que mieux, parce que pour les tirer de leurs cen-

 dres, la lessive, & ensuite l'exsiccation & la calcination de ces sels ne les rend pas meilleurs. On employe communément pour les suppressions d'urine, la cendre des tiges & des écosses des grosses féves, & on se sert aussi de la cendre de sarment de vigne, pour faire des bains & des douches résolutives.

Il y en a qui employent l'eau même distillée de la plante pour tirer le sel de ses cendres. On peut dans bien des occasions employer les sels fixes des plantes dans les médecines, pour tirer la teinture des purgatifs résineux, & pour travailler plus particulierement à la guérison des maladies pour lesquelles on purge le malade, il ne faut mettre dans chaque médecine, que depuis dix-huit grains jusqu'à deux scrupules de sel fixe.

Pottache. La pottache ou patasche, en Allemand, *pottacsh*, est le sel alkali qu'on tire de la cendre de bois brûlé par un feu violent: le Hêtre & le Charme sont les bois qui fournissent le plus de pottache; c'est une espece d'alkali de tartre.

La pottache contient beaucoup de tartre vitriolé; elle en contient assez

pour

pour la payer & pour dédommager des frais qu'on a faits pour en tirer ce tartre vitriolé: on dissout d'abord la pottache dans de l'eau tiéde; on laisse reposer l'eau; on la verse; on remet encore de nouvelle eau tiéde sur ce qui reste, pour en tirer tout le sel alkali; ensuite on fait bouillir dans de l'eau, la bouë qui reste; on la filtre toute chaude: on trouve le tartre vitriolé dans cette troisiéme eau, lorsqu'elle est refroidie. Si après en avoir retiré ce sel, on y ajoute un peu d'eau bouillante, qu'on refiltre la liqueur, & qu'on en laisse évaporer une partie, il se formera encore du tartre vitriolé lorsqu'elle se refroidira.

CHAPITRE XX.

Du Sel d'Absynthe.

PRENEZ de l'absynthe verte lorsqu'elle est dans sa vigueur, & prête à fleurir; laissez-la sécher à l'ombre assez, seulement pour qu'elle puisse brûler; ramassez-en les cendres, & les faites cuire dans un creu- CHAP. XX.

CHAP. XX. ſet, ou dans un camion, juſqu'à ce que le vaiſſeau ſoit prêt à rougir, ayant ſoin de remuer de tems en tems ces cendres: enſuite leſſivez-les juſqu'à ce que l'eau n'en tire plus d'âcreté; filtrez ces leſſives, & en faites évaporer toute l'humidité, juſqu'à ce qu'il ne reſte plus qu'un ſel ſec, qui eſt le ſel d'abſynthe qu'on demande.

Il faut leſſiver les cendres, à pluſieurs eaux, & laiſſer repoſer chaque fois la leſſive, pour que la cendre tombe au ſond du vaiſſeau; on verſe à clair la liqueur qui ſurnage; on reverſe de nouvelle eau ſur ce qui reſte; & enfin on ſe ſert d'eau chaude ſi on le veut, pour diſſoudre plus puiſſamment tout le ſel que ces cendres contiennent. Il faut filtrer par un papier, ces leſſives.

Le ſel d'abſynthe contient beaucoup de ſel marin, joint à l'alkali fixe de la plante, & ce ſel fixe d'abſynthe reſte uni à une grande quantité de ſon huile, lorſqu'après l'évaporation de la leſſive on ne l'a pas calciné dans un creuſet, comme on le fait ordinairement: on le calcine à un feu violent pendant une heure & demie,

& après l'avoir laissé refroidir, on le dissout dans de l'eau ; on filtre la dissolution, & on la fait évaporer entierement ; il reste un sel qui est blanc, mais auquel il reste peu des propriétés de l'absynthe.

Il faut, pour faire le sel d'absynthe, comme pour faire l'huile essentielle, se servir par préférence à toutes les autres especes d'absynthe, de celle qui est appellée, *absynthium seriphium Gallicum*, *C. B. in P.*

Il y a une petite absynthe qui vient sur le bord de la Mer en Basse-Normandie, surtout du côté de Cherbourg & d'Yssigni, qui donne une très-grande quantité de sel.

Le sel d'absynthe qui est blanc, parce qu'on l'a calciné, ne se conserve pas si bien que celui qui est brun, pour avoir été moins calciné. Le sel d'absynthe calciné est plus alkali, & par conséquent il s'humecte plus aisément à l'air; d'ailleurs, celui qui n'est pas calciné, conserve une huile qui le défend de l'humidité. Si on approche bien prêt du feu, le bout de la spatule avec laquelle on a remué le sel d'absynthe pendant qu'on le calcinoit, le feu fait sortir l'huile qui

CHAP. XX. étoit au bout de la ſpatule, & la fait monter vers la poignée.

Vertus. Le ſel d'abſynthe eſt ſtomachale & fébrifuge; il convient auſſi dans les maladies hyſtériques & hypochondriaques.

On a vû le ſel d'abſynthe, pris à la doſe d'un ſcrupule, dans une cuillerée de ſirop de limon, arrêter des vomiſſemens qui avoient réſiſté aux autres remedes; on le joint auſſi pour le même uſage au corail & au cinabre naturel; on met pour chaque priſe, ſix grains de chacune de ces drogues.

On donne le ſel d'abſynthe pour les fiévres, avec les coquilles d'œufs en poudre & les yeux d'écreviſſes préparés, de chaque huit grains, pour une priſe: on en prend de trois, ou de quatre heures en quatre heures, dans les intervalles des bouillons.

Pour les vapeurs des femmes, on donne le ſel d'abſynthe mêlé en opiate: on en met un gros avec un demi gros de myrrhe, un ſcrupule de ſuccin préparé, dix-huit grains de teinture d'opium ou de laudanum liquide, dix grains de caſtoreum en poudre, deux grains d'aſa-fœtida, & le

ſirop d'armoiſe composé pour en faire l'alliage, & on partage le tout en huit priſes.

Pour les vapeurs hypochondriaques des hommes, on fait faire une eſpece d'électuaire avec un gros de ſel d'abſynthe, un demi gros de gomme ammoniaque, un ſcrupule de ſaffran de Mars, dix-huit grains d'élixir des propritétés, dix grains de cinabre naturel, deux grains de pierre d'Azur préparée, & le ſirop de chicorée composé, pour en faire l'alliage, & on partage le tout en huit priſes.

CHAPITRE XXI.
De la Soude.

LA ſoude eſt le ſel d'une plante marine, qu'on nomme kali dans les Pays Orientaux, Soda en Eſpagne, & connuë par les Médecins botaniſtes par les noms de *Ficoides kali folio noſtras*. CHAP. XXI.

Il y a pluſieurs eſpeces de kali, & il y a autant de différentes ſoudes, qu'il y a de différentes eſpeces de plantes avec leſquelles on les fait. La

CHAP. XXI. soude d'*Alexandrie* est la meilleure; c'est celle dont on se sert à *Constantinople* : on la nomme *Caya-Tachi*. La soude d'*Alicanth* est la plus estimée après celle d'Alexandrie, elle a la couleur d'éthiops nouvellement fait. La soude de *Cartagêne* n'est pas si bonne que celle d'Alicanth, elle est grise; elle est meilleure que celle de *Bourde*, qui est d'une couleur blanche sale, elle vient du côté de *Smirne*: on dit qu'elle est faite de différentes plantes marines brûlées ensemble avec le kali : on s'en sert aussi pour faire les gros verres. La plus mauvaise de toutes les soudes, c'est celle de Cherbourg en Basse-Normandie, elle est faite de la plante marine nommée *varec*, qu'on brûle comme le kali pour faire la soude.

Les Anglois ont pris de la graine du kali d'Alexandrie, dans la Mer du Caire, & ils l'ont semée dans l'Océan le long de leurs parages; & ils se sont procurés par ce moyen l'espece de kali qui donne la meilleure soude; ils en font la soude qu'ils employent dans leurs verreries.

Les Marchands, pour éprouver la soude, crachent dessus, & la portent

auſſi-tôt au nez : ſi elle a une odeur piquante de leſſive, elle eſt bonne ; cette odeur vient ſurtout d'un peu de ſoye de ſouphre qui eſt dans la ſoude. CHAP XXI.

La bonté de la ſoude eſt de contenir beaucoup d'alkali & peu de ſel marin, la ſoude de Cherbourg contient une ſi grande quantité de ſel marin ; que ce ſeroit un profit que de l'en tirer : la mauvaiſe ſoude contient auſſi beaucoup de terre.

Pour avoir la ſoude pure, il faut la leſſiver, la filtrer & la criſtalliſer : il s'y formera des criſtaux de ſel marin, formés comme l'alun ; le milieu de ces criſtaux ſera noirâtre, & les bords relevés & tranſparens ; & on y trouvera ſéparément les criſtaux de la ſoude qui ſont comme ceux du ſel de Glauber ; enſin il y aura au fond du vaiſſeau une terre abſorbante particuliere, l'alkali de la ſoude eſt, en général, moins fort que celui de la pottaſche.



CHAPITRE XXII.

Du Sel de Seignette.

CHAP. XXII. POUR faire le ſel de Seignette, prenez de la ſoude; choiſiſſez la meilleure que vous pourrez trouver, ſuivant ce qui eſt expliqué dans le Chapitre précédent.

Mettez-la en poudre, faites-la fondre dans de l'eau, & la faites bouillir un inſtant, pour en avoir une forte diſſolution.

Lorſque vous l'aurez retirée du feu, laiſſez-la repoſer avant que de la filtrer, pour que la terre la plus groſſiere ſe précipite au fond du vaiſſeau.

Enſuite mettez ſur un feu doux cette diſſolution filtrée, & y jettez une cuillerée de crême de tartre réduite en poudre & chauffée: il ſe fera une efferveſcence; lorſqu'elle ſera paſſée, remuez un peu avec une ſpatule, en apportant du fond du vaiſſeau, au haut de la liqueur. Enſuite jettez-y une nouvelle cuillerée de crême de

tartre, ce que vous continuerez de faire tant qu'il se fera de la fermentation; enfin ajoutez-y un peu d'eau bouillante pour l'éprouver.

Lorsqu'en mettant de la crême de tartre dans la dissolution de la soude, il ne se fera plus de fermentation, vous retirerez de dessus le feu, & quand le tout sera refroidi, vous filtrerez la liqueur.

Enfin vous ferez évaporer une partie de la liqueur, à peu près le quart, & vous la mettrez dans un lieu frais & sec, à cristalliser: il s'y formera des cristaux transparens, figurés comme des colomnes à plusieurs faces plates; ces cristaux se croisent, & sont de la grosseur du pouce.

Retirez ces cristaux de sel de seignette, & remettez sur le feu ce qui reste de la dissolution; ajoutez-y un peu d'eau, & faites bouillir un bouillon seulement; ensuite filtrez la liqueur, faites-en évaporer une partie, & la mettez à cristalliser: vous réitérerez cette manoeuvre jusqu'à ce que vous ayez épuisé toute la liqueur, & que vous ayez retiré tout le sel qu'elle contenoit.

On ajoute de l'eau pour étendre

CHAP. XXII. la dissolution, & faciliter la fermentation de la crême de tartre avec la soude; on en ajoute encore dans la suite pour procurer une belle cristallisation.

Après la dissolution de la crême de tartre dans la lessive de la soude, il faut laisser refroidir la liqueur avant que de la filtrer, pour qu'en cas qu'il y eût plus de crême de tartre qu'il n'en faut, elle se cristallisât, & tombât au fond.

Lorsque le sel de Seignette blanchit l'eau, & qu'on n'a pas opéré comme je le dis ici, c'est une marque qu'il n'est pas aussi bon qu'il devroit être.

Le sel de Seignette se cristallise, sans qu'il se forme de pellicule ou de crême à la surface de l'eau par l'évaporation; les cristaux qui viennent de la premiere cristallisation, sont plus longs & plus blancs, que ne sont ceux des cristallisations suivantes, qui sont un peu roux; c'est pourquoi il faut à chaque cristallisation filtrer la liqueur, pour avoir le sel de Seignette blanc.

Si on veut avoir un sel de Seignette beau & pur, il faut commencer par purifier l'alkali de la soude, en

le faisant cristalliser dans sa dissolution, pour le séparer d'une espece de terre blanche qui se précipite au fond. Il faut aussi séparer l'alkali de la soude, d'un sel moyen qui se cristallise d'abord, c'est un sel marin; & pour avoir des cristaux de sel de Seignette parfaits, il faut les faire fondre dans de l'eau froide, & après avoir filtré la dissolution, la faire évaporer en partie, & la mettre à cristalliser, ou du moins il faut prendre les cristaux de sel de Seignette, les jetter dans un peu d'eau, les y agiter promptement, & les retirer aussitôt: par ce moyen on en détachera la crême de tartre, qui s'étant précipitée la premiere, est attachée au-dessous des cristaux du sel de Seignette.

Si on fait le Sel de seignette avec certaine soude, & sans l'avoir purifiée auparavant, on y trouve après la cristallisation un peu de sel de Glauber avec le sel marin, qui font ensemble une espece de sel d'Epson; j'y ai aussi apperçû une fois du-sel-de duobus, mais parce que cette opération ne se faisoit pas dans mon laboratoire, quelques circonstances m'empêcherent d'examiner plus par-

CAHP. XXII. ticuliérement ce sel-de-duobus.

Lorsqu'on mêle la crême de tartre dans la dissolution de la soude, il se fait une fermentation, par laquelle il se dépose une terre grise, légere & spongieuse qu'on sépare de la liqueur par le filtre. On peut relaver cette terre, de même que la terre grossiere que dépose la lessive de la soude lorsqu'on la purifie, & on peut employer pour distiller ces terres, cette eau, qu'il faut, comme je l'ai dit, ajouter dans la dissolution de la crême de tartre & de la soude, lorsqu'il ne s'y fait plus de fermentation; on peut aussi employer par préférence cette eau après chaque cristallisation avant que de la refiltrer.

On ne peut dire précisément quelle quantité de crême de tartre on doit employer par rapport à la soude qu'on a prise, parce que les soudes sont plus ou moins alkalines, ou plus ou moins chargées de sel marin & de terre: on n'en peut donner d'autre mesure que la fermentation; tant qu'il s'y fait de la fermentation, il faut y mettre de la crême de tartre.

Le plus souvent la lessive de six livres de soude dissout deux livres de

crême de tartre ; & lorſque la ſoude est parfaite, elle diſſout preſque ſon poids égal de crême de tartre ; & même, ſi on employe le ſel de la ſoude ſéparé du ſel marin & de la terre, une demie-livre de ce ſel diſſout treize à quatorze onces de crême de tartre, & ce mêlange ne dépoſe preſque point de terre par la fermentation. CHAP. XXII.

Le ſel de Seignette expoſé à l'air rougit quelquefois, ce qui arrive lorſqu'on a fait la diſſolution de la ſoude dans une marmite de fer, ou qu'elle y a trop ſéjourné.

On nomme ce ſel, ſel de Seignette, du nom de ſon Auteur, ou ſel de la Rochelle, du lieu où il a été inventé, & où on en fait encore beaucoup ; il n'eſt pas à propos de le nommer ſel polycreſte de la Rochelle, ou ſel polychreſte de Seignette, de peur qu'on ne prenne le change, & qu'on ne donne le ſel polichreſte ordinaire ou de Glaſer, qui eſt un ſel minéral plus fort, pour le ſel de Seignette, qui eſt du genre des végétaux, & plus foible. Cette mépriſe s'eſt faite pluſieurs fois, & on s'en eſt fort mal trouvé, chaque fois : M. le Marquis

CHAP. XXII. de Ravignan, Lieutenant Général des Armées du Roy, en a pensé mourir.

Vertus. Le sel de Seignette est un des sels neutres des plus doux, & peut-être pourroit-on dire le plus doux : il n'est pas le plus efficace. Il est plus en usage en général qu'aucun autre sel, parce qu'il a moins de goût, & qu'il est moins irritant; c'est surtout avec les eaux minérales purgatives qu'on le prend, depuis deux gros jusqu'à une once, & même une once & demie; il y a des personnes extraordinairement difficiles à émouvoir, qui en prennent jusqu'à deux onces. On fait fondre depuis un gros jusqu'à six gros, c'est-à-dire, jusqu'à un pacquet de sel de Seignette dans les quatre ou cinq premiers verres d'eau, qu'on prend à un quart-d'heure de distance l'un de l'autre; on prend encore après cela autant de verres d'eau, sans sel. Lorsqu'on prend du sel dans les eaux minérales, il est à propos de les prendre tiédes.

Il y a beaucoup de personnes qui ne prennent pas d'autre purgatif, que le sel de seignette dans de l'eau de Vals, ou dans celle de Balaruc, ou

dans celle de Vichi, ou dans celle de Cransac; on peut prendre aussi pour se purger, la même quantité de sel dans une pinte d'une décoction de chicorée, en quatre gobelets, à trois quart-d'heures de distance l'un de l'autre, & un bouillon une heure après le dernier gobelet.

En général, les sels pris en assez grande quantité pour purger, doivent être suspects, parce qu'ils portent de l'irritation dans les vaisseaux, & de l'acreté dans les liqueurs du corps; les sels prennent beaucoup plus sur le tempérament, que ne font les autres purgatifs en général. Le cas où les sels conviennent le mieux, & où le sel de Seignette est le plus employé, c'est avec les eaux minérales, parce que l'eau qui est le dissolvant propre des sels, dessale les visceres & les liqueurs.

J'ai fait du sel de Seignette avec des écailles d'huitre, calcinées & pulvérisées, que j'ai fait bouillir avec de la crême de tartre; ce mêlange a beaucoup fermenté.

CHAPITRE XXIII.

Du Vin.

CHAP. XXIII. LE Vin eſt une des plus parfaites productions de la nature : il eſt la boiſſon la plus gracieuſe, & en général, la plus naturelle à l'homme, lorſqu'il en uſe modérément. Le vin eſt d'une utilité connue, & ſon uſage eſt fort étendu. Il fournit les liqueurs les plus utiles lorſqu'on en fait un bon uſage, ſçavoir le vinaigre, l'eau-de-vie, & l'eſprit-de-vin, qui eſt la baſe de toutes les liqueurs ſpiritueuſes. Le vin donne auſſi naturellement le Tartre, qui eſt d'un grand uſage en Médecine.

Les effets naturels du vin, dans l'homme, ſont bien ſinguliers par le changement qu'il apporte à ſon eſprit même : nous ſerions fort ſurpris de l'yvreſſe, ſi les occaſions de l'obſerver étoient rares. Le vin augmente les paſſions : ſes effets ſont différens, ſelon les différentes paſſions auxquelles les hommes ſont plus ou moins

diſpoſés : En général, il excite plus particulierement la joye, le courage & l'amour. C'eſt vraiſemblablement pour cette raiſon que les fêtes du vin, qui ſuivant Pline, Livre XVIII. Chapitre XXIX. ſe célébroient dans le mois d'Avril à Rome, pour goûter les vins nouveaux, ſe nommoient *Vinalia aphrodiſia*. Ces fêtes appartenoient à Venus & non pas à Bacchus, dont les fêtes étoient nommées *Liberalia*. Il y avoit encore ſuivant Plutarque ; *Sympos. Lib. III*, une ſeconde fête de Venus dans l'année, en Août, qui étoit célébrée pour obtenir un tems favorable pour les vendanges ; & cette ſeconde fête de Venus, s'appelloit *Vinalia ruſtica*.

Les Anciens au rapport de Pline, étoient dans l'uſage de mettre un peu de réſine en poudre dans le mouſt avant qu'il bouilliſt dans les futailles, ce qui donnoit au vin un petit goût de réſine, qui eſt le goût qu'ont aujourd'hui la plûpart des vins qu'on nous apporte du Levant, qui eſt le goût de goudron ; quelque-uns de ces vins tiennent ce goût, des peaux de bouc, goudronnées, dans leſquelles on tranſporte ces vins ; mais je ſuis

persuadé qu'il y a de ces vins qui ont ce goût de goudron, parce que dans le pays, on y met de la résine, comme le faisoient les Anciens. On aime à trouver ce goût dans ces vins; c'est par-là qu'on les vante à table, il semble qu'ils ont toutes les bonnes qualités, lorsqu'ils ont le goût de goudron, parce que c'est la mode d'y trouver bon ce goût : on a la vanité ou la foiblesse d'être en cela du goût de tout le monde, c'est-à-dire, du goût à la mode. Cependant le véritable & bon goût en cela, est le sien propre; & la plûpart trouveroient ce goût de résine ou de goudron désagréable, si ils n'y étoient pas accoutumés, & si ils ne voyoient pas que les autres convives le trouvent bon. L'habitude & l'exemple peuvent beaucoup dans le Physique, comme dans le Moral : on n'imagineroit jamais qu'il fut possible de faire manger de l'*Asa-fœtida*, que quelques Auteurs nomment *Stercus Diaboli*, *Merde du Diable*, si nous ne sçavions pas que les Anciens en faisoient leur ragoût. On ne doit pas en être surpris lorsqu'on fait réflexion qu'on sert aujourd'hui sur les tables, & qu'on mange avec

plaiſir quelque choſe auſſi puant que l'*Aſa-fœtida*, c'eſt le fromage, dont on fait le même uſage que les Anciens faiſoient de l'*Aſa-fœtida*, qui eſt de donner de l'appetit ; on ne ſe ſert plus aujourd'hui de *l'Aſa-fœtida* à cet uſage, que pour les chevaux ; & les Anciens faiſoient mieux d'uſer de l'*Aſa-fœtida*, que nous ne faiſons d'uſer du fromage, parce que l'*Aſa-fœtida* a des propriétés médicinales. L'opinion maîtriſe les ſentimens les plus naturels, & elle tiranniſe tout le monde. Il n'eſt pas raiſonnable de blâmer les Médecins de ce qu'elle a lieu en Médecine, il ſeroit plus juſte de les plaindre de ce que continuellement attachés à la nature, qui, dans ſa grande variété eſt toujours la même, on les en diſtrait, pour les forcer de ſe conformer aux uſages nouveaux mais reçûs, c'eſt-à-dire aux modes ; & ſi ils s'opiniâtroient à y réſiſter, on les regarderoit comme des hommes médiocres qui n'ont pas de goût, ou qui ont intérêt à ne pas laiſſer accréditer une choſe qui ne vient pas d'eux. Un Médecin ſage ne doit point s'expoſer inutilement à cette injuſtice. CHAP. XXIII.

Les vins ſont extrêmement diffé-

rens, ſelon les différentes vignes qui les produiſent, & ſelon les différens Sols où elles ſont plantées, par exemple, le vin d'Alicanth eſt extrêmement différend du vin de Champagne. On rapporte un fait ſingulier au ſujet du vin de Champagne, c'eſt qu'on n'eſt point ſujet à la goutte dans cette province, & au contraire ceux qui dans les autres provinces, uſent communément du vin de Champagne, ſont attaqués de la goutte. Il y a lieu de croire que le vin n'y eſt pas la ſeule cauſe de la goutte, l'air dans lequel on vit, y contribue; on ſçait, par exemple, qu'à Vire, en baſſe Normandie, on eſt beaucoup plus ſujet à la goutte, qu'ailleurs. Il ſe peut faire que l'air de Champagne ſoit encore meilleur pour préſerver de la goutte, que le vin de Champagne n'eſt propre à la donner; deſorte que ce vin donne la goutte dans des pays, où l'air eſt propre à la goutte, ou n'y eſt pas ſi oppoſé, que l'air de Champagne: les cauſes de la goutte ſont des cauſes compliquées. Je croi devoir faire obſerver ici que le vin de Champagne qui fait ſauter le bouchon, & qui ſort de la bouteille en mouſſant,

n'eſt pas encore meur, & qu'il eſt malfaiſant. Chap. XXIII.

Le vin eſt auſſi très-differend de lui-même, ſelon les différens états où on l'obſerve : le vin doux eſt bien différent du vin qui eſt trop fait. Le vin doux qu'on nomme le mouſt prend par la fementation, ou de la verdeure, ou ce qu'on appelle du feu, Ces qualités des vins nouveaux, s'adouciſſent dans la ſuite, & font les vins meurs, qui en vieilliſſant ſubiſſent encore d'autres changements.

On eſtime plus les vieux vins, que les vins nouveaux. On ne doit cependant pas ſuivre toujours cette régle générale ſans avoir égard à quelques exceptions, par rapport aux différentes eſpéces de vins, & par rapport aux différentes perſonnes, auxquelles on doit décider quelle qualité de vin leur convient. Les vieillards & les pituiteux d'un tempérament froid, ſe trouveront mieux des vins nouveaux qui ont du feu, que des vieux vins uſés : il ſuffit qu'ils ſoient meurs.

En général, le vin donne du reſſort aux fibres, il ſoutient les digeſtions, & il aide à la dépuration des humeurs, c'eſt pourquoi ceux qui en

CHAP. XXIII. boivent, ſont plus guais, & ont les chairs plus fermes, & le teint meilleur, que n'ont ceux qui ne boivent que de l'eau.

Il y en a qui ſont dans l'uſage de boire à la fin de leur repas, un peu de vin pur, avec du ſucre; le vin pris ainſi eſt un bon ſtomachal, ſur-tout pour ceux qui ne boivent que de l'eau, ou qui boivent peu de vin.

On faiſoit autrefois uſage d'un vin préparé, comme on fait aujourd'hui uſage du ratafiat; Pline appelle cette eſpece de vin eſpicé, *Murena*, ou *Myrena*; & nous l'appellons *Hippocras*: on le prépare avec la canelle, le ſucre, & un peu d'ambre; quelques-uns y mettent auſſi un peu de gingembre, pour lui donner du piquant; on appelle auſſi ce vin, *Clairet*, parce qu'on le paſſe ſoigneuſement par une eſpece de chauſſe qui s'appelle à cauſe de cet uſage, chauſſe d'Hippocras; c'eſt par corruption de langage, qu'on dit paſſer par la chauſſe d'Hippocrate.

Hippocras.

Vin clairet.

Les hommes ſont naturellement portés à ſe donner le plaiſir de boire du vin, mais il y en a peu qui le prennent modérément; il eſt plus difficile d'u-

ſer modérément de ce plaiſir, & de celui de l'amour, qu'il ne l'eſt de s'en paſſer tout-à-fait. Le moyen le plus ſure, pour échapper à cette ſervitude plus préjudiciable encore à l'eſprit qu'au corps, c'eſt l'habitude, cette ſeconde nature qui eſt quelquefois plus forte que la premiere.

Caton le vieux en ſçut uſer modérément: il paſſe pour avoir aimé le vin: ſa vertu, au lieu de ſe réfroidir, s'échauffoit en ſe livrant ainſi à ſon penchant naturel; & même, il paroît parce ce que Cicéron lui fait dire dans ſon Traité de la vieilleſſe, que l'inclination que Caton eut pour le vin, étoit même utile aux meſures qu'il prenoit pour le bien public. Mais cette paſſion de Caton, dans le particulier, fut toujours ſoumiſe à ſa raiſon, & cachée ſous ſon caractere public: il ne dit & ne fit jamais rien, qui ne fût convenable à ce caractere. Il eſt de l'homme d'honneur de n'être pas toujours à ſoi, & d'être ſouvent à ſon état: mais il eſt de l'homme ſage den'être pas toujours à ſon état, & d'être quelquefois à ſoi.

L'uſage immodéré du vin eſt pernicieux à la ſanté comme à la raiſon:

 il dessèche les fibres, affoiblit les digestions, & trouble la dépuration des humeurs ; c'est pourquoi, ceux qui en font excès, sont blasés & sujets à plusieurs maladies, comme à l'hydropisie, aux tremblemens de membre, &c.

Le vin qui, pris modérément est un remede à la pituite, la cause, ou en augmente la quantité, lorsqu'on en boit trop. Il y a dans le vin la partie spiritueuse, qui se forme & se sépare des autres parties du vin par la chaleur du corps. La partie huileuse grossiere, le tartre & la partie aqueuse du vin, produisent après la dissipation de sa partie cordiale spiritueuse, c'est-à-dire, après l'yvresse, cette langueur douloureuse qui en est la suite, & à laquelle remedie le vin même, par sa partie spiritueuse, pourvû qu'on le prenne pour cela sans excès ; c'est surtout ce qui fait ce penchant qu'ont les ouvriers pour boire du vin le lendemain de leur débauche.



CHAPITRE

CHAPITRE XXIV.

L'usage médicinal du Vin.

LES avantages qu'on peut retirer du vin, sont sans contredit bien plus grands, lorsqu'il est donné comme médicament, que lorsqu'il est pris comme aliment. Le vin d'Alicanth ou celui de Rotha est un bon remede pour les dévoyemens; les vins d'Espagne, comme est celui de Pacaret, sont recommandables pour les maux d'estomach; les vins du Rhin & ceux de la Moselle, pour les personnes d'un tempérament bilieux; les bons vins François, comme sont ceux de Bourgogne, pour les pituiteux. Les vins blancs sont apéritifs de tous les couloirs du corps, & en dissipent les glaires. Les vins rouges sont calmans & narcotiques, lorsqu'ils sont pris à propos, & dans certains cas. CHAP. XXIV.

Le vin est très-propre à rétablir les forces dans les convalescences: on en fait ce qu'on appelle la soupe d'Hippocrate: on fait rotir à propos une

tranche de pain, ensuite on la met dans une écuelle avec du sucre ; on y verse de l'eau, & on fait bouillir le tout jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau autour de la rotie : alors on y met autant de vin qu'on a dissipé d'eau, & on fait bouillir le vin deux ou trois bouillons ; ce qui en fait perdre l'eau-de-vie, & l'allie avec la rotie de pain qui est pénétrée par une espece de sirop qu'on a fait, en la faisant bouillir dans l'eau avec du sucre. C'est ce qu'on nomme Rotie au vin : on prend pour la faire, le vin couvenable au malade, lorsqu'on peut choisir.

Le vin ayant perdu son eau-de-vie par la façon de la soupe d'Hippocrate, cette soupe est plus salutaire dans certains cas, & dans tous les commencemens des convalescences, que n'est le biscuit trempé dans du vin ; & même le vin pris ainsi avec le biscuit, agit plus violemment que si le convalescent le buvoit, au lieu de l'avaler avec le biscuit, parce que le vin & le biscuit étant unis ensemble avant qu'on les prenne, le biscuit ne s'humecte point de la salive dans la bouche & dans l'estomach, lorsqu'il est trempé de vin, & le vin qui est

dans le biſcuit, ne ſe mêle point ou ſe mêle moins avec la liqueur de l'eſtomac ; de ſorte qu'il paſſe dans le ſang étant moins changé, que s'il avoit été bu ſimplement, & il a plus ſa nature crue de vin : ce qui fait mal ſouvent, en portant de l'ardeur & de l'irritation dans les vaiſſeaux, ce qu'il ne feroit pas s'il avoit été plus changé par la premiere digeſtion ; c'eſt pourquoi le pain trempé dans le vin fait mal à certaines perſonnes, ſurtout à leur poitrine ; c'eſt pourquoi un demi-ſeptier de vin pris ainſi, échauffera davantage qu'une chopine du même vin, bûe à l'ordinaire.

Le vin débarraſſe les premieres voyes des mauvaiſes humeurs & des matieres vermineuſes : c'eſt pourquoi quelques perſonnes ſe trouvent bien d'en prendre quelquefois, en petite quantité, mais pur, & le matin à jeun. Dans quelques Maiſons où on éleve des enfans, comme à l'Enfant-Jeſus, on eſt dans l'uſage de faire prendre ainſi aux jeunes Demoiſelles, les premiers jours de May, un peu de vin blanc qu'on a infuſé ſur de l'abſynthe.

Le vin pris en une certaine quan-

tité par les personnes qui n'ont point coutume d'en faire usage, est somnifere. Cette vertu calmante du vin en rend l'usage utile dans les coliques, bû chaud avec de la muscade & du sucre, & pris en lavement avec de l'huile de noix, ou avec de l'huile de rhue : on fait chauffer un demi-septier de vin, & on le verse dans la seringue, dans laquelle on a mis auparavant huit onces d'huile de noix ; il faut avoir fait chauffer le vin auparavant, assez pour qu'il chauffe l'huile de noix qu'on y met. Lorsque dans les violentes coliques de Peintres, il faut non-seulement calmer, mais qu'il est nécessaire aussi de purger l'humeur qui les cause, on prend deux pommes de coloquinte, qu'on coupe menu & qu'on fait bouillir sept ou huit bouillons dans une pinte de vin ; & après avoir passé la liqueur, on la partage en deux, pour deux lavemens, à chacun desquels on ajoûte cinq onces d'huile de noix. On donne ces deux lavemens à quatre heures de distance l'un de l'autre. Il faut commencer par faire vomir ces Malades avec de l'hypecacuana, & ensuite avec de l'émétique ; après les avoir ainsi pur-

gé par haut on les purge par bas avec une demi once d'électuaire diaphenix, deux gros de diaprun purgatif, & une once de sirop de noirprun : on délaye le tout dans une légere décoction d'une pincée d'anis ; & de deux gros de Séné-mondé ; la dose doit être différente selon l'âge & le tempérament du Malade. Il est à propos de sçavoir que dans ces maladies il faut, en général, employer des purgatifs forts, & il est à observer que rarement la saignée y convient. On doit traiter différemment les coliques causées par le vin frélaté avec le plomb : il y a eu des Marchands de vin assez criminels pour adoucir certains vins avec le plomb. Pour remédier au mal que cela cause, il faut faire prendre de l'huile, purger promptement, donner de la décoction de casse en grande dose, & des ptisannes laxatives, où il faut mettre de l'alkali, du tartre, ou de la soude ; ensuite on donne la poudre de gutette, & la thériaque pour calmer ; & enfin on fait prendre le lait, pour adoucir & pour rétablir. CHAP. XXIV.

Le vin est vulnéraire : on en fait le baume Samaritain, en le mêlant avec

 de l'huile. Il fortifie les nerfs, & dans ce cas on en augmente la vertu par celles de quelques plantes aromatiques. Des roses de provins & du sumac bouillis dans du vin rouge, font un bon remede pour les maladies qui viennent du relâchement des fibres, comme sont les descentes, les pertes blanches des femmes, &c. *V*. p. 232.

On se sert utilement du vin pour résolutif, dans plusieurs cas, pour les parties membraneuses & tendineuses : on le fait chauffer avant que d'en bassiner la partie ; on l'employe quelquefois ainsi dans les inflammations des yeux, ou bien on le laisse quelque tems exposé à l'air avant que de l'employer à cet usage : le vin ainsi éventé ou chauffé, a perdu une partie de son eau-de-vie. On compose avec du vin des cataplasmes qui sont résolutifs & fortifians : on fait bouillir de la mie de pain dans du vin, comme on le fait ordinairement dans du lait, pour les cataplasmes ordinaires.

Hippocrate dans le Livre qu'il a fait sur l'usage des choses humides, dit que le vin doux est fort bon pour les vieilles playes, quand on s'en sert sans discontinuer. Que le vin austere & dur, tant le blanc que le noir,

doit être mis tout froid ſur les ulceres, à cauſe de leur chaleur. Que tous les vins dont on ſe ſert pour rafraîchir, ſoit qu'on les verſe ſur la playe, ou qu'on les y faſſe entrer, ou qu'on y en applique avec des laines, doivent être froids comme l'eau la plus froide. Ce grand Médecin ajoute que les choſes qu'on veut rendre ſimplement aſtringentes, doivent être trempées dans le vin noir, comme les flanelles, les linges, les feuilles de bette, & celles du ciſte femelle; il veut qu'on y trempe auſſi celles qui doivent être encore plus aſtringentes & plus piquantes, comme le lierre, la ronce, le ſumac, & la ſauge; & enfin il dit qu'il en eſt de même des choſes dont on ſe ſert pour amollir, comme la farine cuite. CHAP. XXIV.

Le texte d'Hippocrate eſt corrompu dans tous les exemplaires de cet Auteur, où l'on lit Κισσὶς, au lieu de Κίϛθος: tous les Commentateurs d'Hippocrate ſont tombés dans cette faute en traduiſant par *Hedera alba*, qui ne fut jamais, pour *Ciſtus flore albo*, dont parle Hippocrate.

Au reſte, l'uſage du vin doit être différent dans les différens pays, pour les différens tempéramens, & ſelon

 les différentes qualités des vins. Par exemple, les Relations de célébres Médecins nous apprennent que le vin étoit contraire à Naples dans les maux de gorge pestilentiels, qui y étoient il y a environ un siécle, & qui étoient les mêmes que ceux qui ont fait mourir beaucoup d'enfans depuis quelques années en France & en Angleterre ; & au contraire, on a trouvé en Angleterre que le vin est utile pour guérir cette maladie.

Severini, Médecin de Naples, a donné la Relation de cette Squinancie maligne des Enfans, (*Pœdanchone maligna*,) qui fut en Italie dans le siécle précédent. On trouve dans *l'Histoire des Maladies Epidémiques, observées à Paris, en même tems que les différentes températures de l'air*, imprimée avec les Mémoires de l'Académie Royale des Sciences de 1746 & des années suivantes, la description de cette Maladie pestilentielle qui paroît en France de tems en tems depuis quelques années.

M. Chomel, Médecin de Paris, a donné en 1749. une *Dissertation Historique sur l'espéce de mal de Gorge gangréneux qui a regné parmi les Enfans l'année derniere.*

M. Fothergill, Médecin de Londres, a donné en 1748. une *Description du mal de Gorge accompagné d'Ulceres, qui a paru ces dernieres années à Londres, ainsi qu'en différentes contrées d'Angleterre.* CHAP. XXIV.

Le climat d'Italie est beaucoup plus chaud que celui d'Angleterre, & les vins d'Italie ont plus de liqueur que ceux dont on fait ordinairement usage en Angleterre, sçavoir ceux de Bourdeaux & de Porto; d'ailleurs les Anglois sont moins accoutumés à boire du vin, que ne le sont les Italiens; il n'est pas étonnant que ces différences apportent des variétés par rapport aux effets du vin dans les Maladies.

Les vins sont les potions les plus cordiales, & les plus naturelles en maladie pour ceux qui n'en usent pas, ou qui en usent peu en santé; malheureusement ceux qui ont le moyen d'en avoir en maladie, en usent trop en santé, de sorte qu'il ne leur fait pas le même effet en maladie, qu'il leur feroit s'ils n'y étoient pas accoutumés par l'usage qu'ils en ont fait en santé; & même le vin est aussi contraire en maladie à ceux qui en ont beaucoup usé en santé, qu'il

CHAP. XXIV. est utile aux Malades qui en ont peu ou point usé, lorsqu'ils se portoient bien. On en fait pour ainsi dire tous les jours l'expérience : si un pauvre homme de campagne, dont le sang & les humeurs n'ont été formés que de pain, de laitages, & de légumes, & qui se couche de bonne heure, est pris de la fiévre, un gobelet de vin chaud, auquel on aura ajouté du sucre, de la canelle, &c. pourra le guérir de cette fiévre, en lui procurant une sueur salutaire. Ce même remede donné à un homme de la ville, & opulent, dont le sang & les humeurs sont formés de ragoûts, de liqueurs & de caffé, & qui veille la nuit, pourra le faire mourir, en lui causant une inflammation gangréneuse. Le sang du paysan a besoin d'être animé pour vaincre sa grossiereté qui en empêcheroit la dépuration, c'est-à-dire la séparation des humeurs qui causent la fiévre ; & au contraire, le sang de l'homme opulent a besoin d'être tempéré, pour adoucir son âcreté qui porteroit de l'irritation & de l'ardeur dans les entrailles.

C'est suivant ce même principe qu'on est obligé en général de traiter différemment la petite vérole dans

les personnes opulentes, que dans les Pauvres de la campagne : les cordiaux sont utiles dans les petites véroles des personnes pauvres, & ils sont dangéreux aux Riches, qui ont pris les cordiaux d'avance par la bonne chere.

Tout esprit raisonnable, en faisant réflexion sur cela, sentira combien il est injuste de blâmer les Médecins de ce qu'ils ne traitent pas les Riches à la ville, comme on traite les Pauvres à la campagne. Cette injustice est d'autant plus grande qu'il y a souvent dans les Malades de la ville, une complication de maux, comme de la grosse vérole avec la petite, ce qui ne se trouve pas de même chez les Malades de la campagne. Souvent lorsque cette complication de maux dans les Malades de la ville, empêche de leur faire le même traitement qu'on fait aux Malades de la campagne, le vulgaire le trouve mauvais ; & si le Malade meurt, on ne dit pas qu'il est mort, parce que la corruption du sang par le virus de la grosse vérole a empêché la dépuration & la sortie du levain de la petite vérole : on attribue la mort du Malade au traitement qu'on lui a fait pendant sa maladie. On

 blâme ſans réſerve les Médecins, qui au contraire ſont fort à plaindre d'avoir à traiter de ſemblables malades dans de pareilles circonſtances.

Il faut donc réduire la maxime dont on abuſe ; oui, ſans doute, il faut traiter ſimplement ou naturellement les Riches comme les Pauvres toutes les fois que les Riches qu'on a à traiter ont vécu ſobrement ; mais parce que cela ſe rencontre rarement, les Médecins doivent preſque toujours traiter différemment les Riches, ſur-tout dans les maladies vives, comme eſt la petite vérole. Blâmer les Médecins de tenir cette conduite, c'eſt juger légerement en ſuivant l'opinion, ſans conſulter la raiſon ; les Médecins ne ſont blâmables dans ces circonſtances, que lorſqu'ils prennent ſur eux, en ne ſe contentant pas d'exhorter les malades, & les forçant de ſuivre leurs conſeils. Le Médecin doit ſeulement donner ſon avis avec attention & aſſiduité, ſans ſe rendre garant des événemens de la maladie, continuant d'aller chez les malades tant qu'on l'y ſouhaite, &quon l'y reçoit honnêtement, quoiqu'on ne ſuive pas en tout ſes avis, parce qu'il ne doit point préſumer être le maître des ma-

lades, il eſt ſeulement leur conſeil. Si le Médecin s'en tenoit à cela, il n'auroit point à eſſuyer les reproches, que ſouvent il eſſuye, & les malades feroient plus reconnoiſſans envers lui, parce qu'ils n'auroient point à lui faire tenir compte de la complaiſance qu'ils auroient eue de le ſatisfaire en lui obéiſſant. On verroit même les malades ainſi traités, plus exacts, qu'on ne le croit, ſi le Médecin les exhortoit ſeulement de prendre les choſes qui leur ſont utiles, ſans les y contraindre, & s'il ſe contentoit de les avertir des'abſtenir des choſes contraires à leur vie, ſans les leur deffendre, parce que l'homme eſt naturellement porté à ſouhaiter ce qui lui eſt deffendu, & parce que le Médecin n'en faiſant point ſon affaire autrement qu'il ne le doit, les malades en feroient plus raiſonnablement la leur, comme ils le doivent.

Il eſt à propos qu'un Médecin ſçache éprouver du vin, lorſqu'il eſt frelaté : il faut qu'il l'éprouve avec de l'eſprit de ſel qui en précipite le plomb, s'il en contient. On a dans quelques maiſons la mauvaiſe façon de rincer les bouteilles avec du petit

plomb ou avec des petits clouds; il est souvent arrivé qu'il en est resté quelqu'un que le vin a dissous, ce qui lui a donné une mauvaise qualité. Il vaut mieux se servir de sable, ou de cendres, & même l'eau seule suffit, lorsque la bouteille a nouvellement été vuidée. Pour éprouver si le vin contient du fer, il faut y mettre de la noix de galle, ensuite le filtrer; s'il y a du fer, il restera sur le filtre; il faudra le faire sécher, & en approcher le couteau aimanté.

CHAPITRE XXV.

Du Vinaigre.

CHAP. XXV. LE vin, en aigrissant, perd beaucoup de bonnes qualités; mais il en acquiert de nouvelles, fort bonnes aussi, soit qu'on le considere comme aliment, soit qu'on le prenne comme médicament.

Le vinaigre convient dans certains alimens, comme un levain qui sert à leur digestion: il empêche ainsi les indigestions alkalines, dans lesquelles

on a des rapports d'œufs couvés, CHAP. XXV
qui ſont différentes des indigeſtions acides, dans leſquelles on a des rapports aigres; il faut un traitement différent dans les unes, que dans les autres: par exemple, l'elixir des propriétés fait avec acide, eſt bon dans les indigeſtions alkalines, au lieu que l'élixir des propriétés fait avec alkali, convient mieux dans les indigeſtions qui ſont avec des aigreurs.

Les Généraux Romains faiſoient diſtribuer une portion de vinaigre à chacun de leurs Soldats; ce qui étoit très-propre à rafraîchir les liqueurs du corps, échauffées, & à donner du reſſort aux fibres relâchées par la chaleur de l'air & par la fatigue. En général, le vinaigre eſt auſſi utile dans ces cas pour les Pays chauds, que l'eau-de-vie l'eſt pour les Pays froids.

Le College des Médecins de Londres a conſeillé aux Seigneurs de l'Amirauté d'Angleterre, d'accorder à l'équipage de chaque vaiſſeau une certaine quantité de vinaigre de vin, parce que cette liqueur tempere le ſel des alimens, & ſupplée au défaut des citrons; mais il faut obſerver que le vinaigre de bierre n'a ni le goût

CHAP. XXV. agréable, ni la vertu de celui qui est fait avec du vin.

Vinaigre rosat.

On peut rendre le vinaigre plus propre à certains usages, en y faisant infuser certaines choses; comme pour faire le vinaigre rosat, on cueille des roses à demi épanoüies, on en épluche les feuilles, & on les laisse sécher à l'ombre pendant deux ou trois jours; ensuite on en prend une once, qu'on met dans une bouteille de verre avec une chopine de fort vinaigre; on bouche bien la bouteille, & on la laisse exposée au soleil pendant une quinzaine de jours; enfin on passe le vinaire par un linge, en pressant fortement; ensuite on filtre ce vinaigre rosat par un papier gris.

On prépare de la même façon le vinaigre d'estragon, celui de fleurs d'oeillet, celui de fleurs de romarin, celui de fleurs de sauge, celui de fleurs de soucy, celui de fleurs de sureau, & celui d'ail.

Le secret des Vinaigriers de Paris pour faire le vinaigre, est de mettre dans un vaisseau long qu'ils appellent la flûte, qui contient à peu près un demi muid, du poivre long, du poivre de la Jamaïque, du gingembre,

& quatre pintes de bon vinaigre bouillant : ils y mettent aussitôt le bondon, & ils roulent continuellement ce tonneau jusqu'à ce qu'il soit refroidi ; alors ils y mettent quatre pintes de la liqueur qui s'est épurée de la lie de vin, qu'ils ont enfermée dans des sacs, & qu'ils mettent ensuite à la presse. Ils roulent encore quelque tems le vaisseau, & le laissent jusqu'au lendemain, qu'ils y mettent encore de même quatre pintes de vin de lie : ce qu'ils continuent de faire jusqu'à ce que la flûte soit pleine. Ils la laissent reposer ; ensuite ils en tirent le vinaigre à clair de dessus la lie, qui, séchée & brûlée, fait un noir dont on se sert pour faire les encres d'Imprimeurs. Les Vinaigriers vendent aux Foulons de chapeau le marc de la lie de vin, d'où ils ont tiré la liqueur avec laquelle ils font ce vinaigre ; de sorte qu'il n'y a rien là de perdu.

Le vinaigre simple, comme est celui d'Orléans, vaut mieux dans les alimens qu'aucun des vinaigres composés : on compose aujourd'hui le vinaigre de tant de façons, que ce ne sont plus que des ragoûts aigres, qui

CHAP. XXV. ne valent pas le vinaigre naturel.

On ne doit composer le vinaigre que pour en faire un médicament, comme est le vinaigre scyllitique qu'on fait avec de l'oignon de Scylle, qu'on écaille après en avoir ôté la peau; on fait sécher ces écailles à l'ombre; on en prend une once & demie, qu'on pile avec un pilon de bois dans un mortier de pierre; ensuite on les met dans une bouteille avec une chopine de fort vinaigre; on bouche bien la bouteille, & on la laisse exposée pendant quarante jours au soleil; enfin on passe ce vinaigre en pressant fortement, & on le garde dans une bouteille bien bouchée; il ne faut pas remuer ce qui est au fond, lorsqu'on en versera.

Vinaigre scyllitique.

Le vinaigre scyllitique pris en grande dose, comme une cuillerée ou une cuillerée & demie, dans un gobelet d'eau chaude, fait vomir; on le donne à la dose d'un quart de cuillerée, lorsqu'on a en vûe seulement d'exciter par les crachats des pituites glaireuses: on joint quelquefois le vinaigre scyllitique à de l'huile d'amandes douces; il convient bien de le donner aux asthmatiques, dans du sirop de violettes.

Un Apothicaire doit toujours avoir dans sa boutique du vinaigre scyllitique qui se garde tant qu'on veut. Il peut faire sur le champ dans le besoin, avec du vinaigre scyllitique, de l'oxymel scyllitique, en faisant cuire ensemble dans un vaisseau de terre, en consistence de sirop, deux parties du meilleur miel, & une partie de vinaigre scyllitique. CHAP. XXV.

L'oxymel scyllitique est un remede propre à diviser les humeurs gluantes, & à ranimer les fibres affoiblies par une chaleur de fiévre lente : il est d'un grand secours pour faire cracher, lorsque les crachats sont trop gluans, & que les parties n'ont pas assez de force pour les faire sortir : il convient surtout à la suite des empyèmes & des vomiques, particulierement lorsque le malade se plaint que ses crachats ont un mauvais goût, ce qui vient de la pourriture qui leur donne une qualité alkaline volatile ; & au contraire l'oxymel scyllitique ne convient point lorsque le malade prend le lait, & lorsqu'il y a de l'acide dévéloppé dans les humeurs. La dose de l'oximel scyllitique est une

CHAP. XXV. demie-cuillerée à caffé, dans trois cuillerées de ptisanne.

L'oxymel. On fait l'oxymel simple, en faisant cuire ensemble, comme un sirop, deux parties de miel blanc, & une partie de bon vinaigre. L'oximel est un bon vomitif dans certaines occasions : on en prend pour cela une bonne cuillerée dans un gobelet d'eau tiéde.

Vinaigre des quatre Voleurs. Il y a eu, du tems de la peste de Marseille, un vinaigre fameux, sous le nom du vinaigre des quatre Voleurs ; pour le faire, on prend des sommités fraîches de la grande & de la petite absynthe, du romarin, de la sauge, de la menthe & de la rhuë, de chaque six gros ; des fleurs de lavande séche, une once ; de l'ail, du calamus aromaticus, de la canelle, du girofle & de la noix muscade, de chaque un gros ; le tout haché menu, ou en poudre, mettez-le dans une bouteille, & versez-y deux pintes de fort vinaigre ; bouchez bien la bouteille, & l'exposez au soleil pendant douze ou quinze jours : ensuite passez ce vinaigre en pressant fortement le marc ; filtrez-le par le papier, & y ajoutez deux gros de camphre, dissous dans l'esprit-de-vin.

Ce vinaigre eſt un bon préſervatif extérieur contre le mavais air, ſurtout lorſqu'on craint la contagion des maladies.

On a auſſi employé intérieurement pour cette peſte, un vinaigre dont on a appris la compoſition dans les Indes; c'eſt pourquoi on l'a appellé *Vinaigre Indien*. Pour faire ce vinaigre indien, il faut prendre deux teſticules de bouc, nouvellement tué, & une livre de ſa peau coupée en petits morceaux, deux onces de camphre, une demie-livre de thériaque, une douzaine de gros citrons coupés en quartiers, de la rhuë, de la ſauge, du romarin, de l'hyſſope, de l'abſynthe, de la menthe, & de la racine d'angélique, de chacune une demie poignée, groſſierement coupée; des bayes de genievre, & de la coriandre, de chaque deux poignées, ou environ une demie-livre, concaſſées. On fait infuſer le tout pendant huit à dix jours dans un vaiſſeau de terre bien bouché, & expoſé au ſoleil; enſuite on diſtille à feu ouvert dans une cucurbite de terre verniſſée. Il faut enfermer ce vinaigre antipeſtilentiel dans un vaiſſeau de verre, & le bien boucher.

Vinaigre indien.

Chap. XXV. L'oxycrat.

Lorſqu'on mêle de l'eau avec le vinaigre, on en fait ce qu'on appelle oxycrat: les proportions de l'eau & du vinaigre qu'on mêle enſemble pour faire l'oxycrat, peuvent être différentes, ſelon les différentes circonſtances où on l'employe, & ſelon la force du vinaigre: on y met ordinairement trois fois autant d'eau que de vinaigre.

On peut auſſi, pour faire l'oxycrat, employer des eaux diſtillées, comme de roſes & de plantain, au lieu d'eau commune.

Le vinaigre eſt un acide huileux: l'eſprit ardent qu'on en tire par la diſtillation, en eſt une preuve; de ſorte qu'on peut dire que le vinaigre eſt un ſavon acide, propre à déſobſtruer les viſceres embarraſſés par une lymphe épaiſſie & comme gommeuſe: on ſçait que le vinaigre ſert à diſſoudre les gommes pour les purifier. Il y a des Praticiens qui recommandent de faire boire du vinaigre à ceux qui ſont malades d'une hydropiſie aſcite; ce remede ne peut convenir dans cette maladie, que lorſqu'elle a pour cauſe les obſtructions dont je viens de parler; ce n'eſt pas un re-

mede dont je conseille l'usage.

Le vinaigre résiste à la pourriture, en détruisant l'alkalicité & la volatilité urineuse où tendent les humeurs, ce qui les dissout quelquefois; c'est pourquoi le vinaigre rallie leurs principes; en resserrant en même tems les fibres, il est astrigent; c'est ce qui le rend un remede efficace dans les cas d'hémorrhagies. Lorsqu'un homme a un seignement de nez violent, & qu'il n'y a point de danger à l'arrêter, on met autour du col du malade, un mouchoir trempé dans de l'oxycrat; & lorsque l'hémorrhagie est opiniâtre, & qu'il y a à craindre pour la vie, on lui applique sur les bourses un autre mouchoir trempé de même dans le vinaigre.

Dans les pertes de sang des femmes, lorsqu'il n'y a pas de danger à arrêter la perte, on leur met sur le basventre, un linge trempé dans de l'oxycrat; & il y en a qui se servent pour cela d'une piéce de fil de chanvre écrû, au lieu de linge: le chanvre a naturellement une qualité calmante que n'a pas le linge. On a vû des femmes prêtes à expirer par des pertes de sang énormes, qu'on empêchoit

de mourir, en les enveloppant jusqu'au col dans un drap imbibé d'oxycrat.

Le vinaigre n'est pas bon pour arrêter le crachement de sang, parce qu'en général les acides sont contraires à la poitrine, & font tousser.

Tout le monde connoît l'usage qu'on fait du vinaigre, mis sous le nez, pour faire revenir les personnes qui sont évanouies, ou prêtes de tomber en foiblesse. Son odeur est dans ces cas assez du goût de tout le monde.

Les acides s'opposent à la pourriture alkaline des chairs, c'est pourquoi le vinaigre est utile pour arrêter la pourriture urineuse de certains ulceres qui sont accompagnés d'une chaleur extraordinaire de la partie; mais lorsque la partie n'a pas plus de chaleur qu'elle n'en doit avoir, & que l'ulcere a une autre odeur que celle qui tire sur l'urineux, ce qu'on ne peut exprimer, & ce que comprennent cependant bien ceux qui en ont l'expérience, les acides ne conviennent point: ils rendent pâles les chairs vives, ils les refroidissent, & la chaleur naturelle y étant affoiblie, le mouvement

mouvement de dépuration, par lequel se fait la suppuration, cesse ou diminue ; ces inconvéniens sont encore plus grands, lorsqu'il s'agit de séparer les chairs mortes des vives, en même tems qu'on en arrête la pourriture : les acides diminuant la suppuration, & arrêtant le dégorgement des chairs, ne procurent point la séparation des mortes. Dans ces cas, les sels moyens conviennent mieux pour arrêter cette pourriture, & on y préfere le plus souvent le sel ammoniac, parce qu'il est de tous les sels celui qui fait le plus dégorger les chairs, parce que sa partie volatile remédie aux inconvéniens qui résulteroient du sel marin qu'il contient, qui arrête la pourriture, en fixant pour ainsi-dire les humeurs, & durcissant les chairs.

On employe le vinaigre en Pharmacie pour dissoudre & pour purifier les gommes ; c'est un des plus forts dissolvans des substances terreuses & absorbantes : on dit que Cléopatre se servit du vinaigre pour dissoudre sa perle en présence de Marc-Antoine.

On fait un vinaigre pour les rousseurs du visage & pour les dartres,

CHAP. XXV. avec un œuf frais qu'on met dans du vinaigre blanc: la coquille de l'œuf s'y dissout, ensuite on le creve pour le délayer dans le vinaigre; j'y fais quelquefois ajouter de l'alun.

Hyppocrate, dans son livre de l'usage des choses humides, dit que le sel qui se tire du vinaigre, quand on le laisse évaporer à un soleil bien chaud, est bon pour la galle, la lepre, les taches blanches, & surtout pour les ongles raboteuses, parce qu'il les applanit avec le tems. Il ajoute que ce sel de vinaigre guérit les verruës & l'ordure des oreilles, qu'il amollit la peau, & qu'il seroit bon à d'autres usages, si son odeur ne blessoit, particulierement les femmes; & enfin qu'il seroit d'un grand secours contre la goutte, s'il n'ulcéroit pas la peau. Il finit cet article, en disant que la lie de vinaigre a la même vertu, que ce sel.

Le vinaigre mêlé avec du sel commun, & du fer en limaille, fait une espece de mastic, impénétrable à l'eau.

Le vinaigre est un moyen dont les Anatomistes peuvent se servir pour découvrir certaines parties du corps,

comme sont celles du coeur. On les laisse tremper longtems dans le vinaigre qui durcit & distingue les fibres; de sorte qu'on peut les détacher mieux par ce moyen que par la cuisson, qui à la vérité rafermit aussi les fibres & les distingue, mais la cuisson les rend plus cassantes, que ne le fait le vinaigre.

CHAPITRE XXVI.

Du Vinaigre distillé.

POUR distiller du vinaigre, emplissez les deux tiers d'une cornuë de bon vinaigre de vin; placez-la dans un plat de terre sur les deux barres du fourneau; emplissez ce plat de sable, & après avoir ajusté au bec de la cornue le col d'un récipient, faites la distillation à un feu doux, jusqu'à ce que ce qui reste dans la cornuë ait à peu près la consistence de sirop; alors délutez les jointures, vous trouverez dans le récipient le vinaigre distillé. CHAP. XXVI

Lorsqu'on veut avoir le vinaigre distillé plus fort, il faut recevoir à part l'eau qui vient dans le commen-

Chap. XXVI. cement de la distillation ; il faudroit même pour l'avoir plus acide, que n'étoit le vinaigre qu'on a mis dans la cornue, en séparer aussi la partie spiritueuse qui en distille après l'eau, parce que cette partie spiritueuse qui tient de la nature de l'esprit-de-vin, adoucit l'acide du vinaigre qui distile ensuite lorsqu'on les reçoit dans un même vaisseau.

Vinaigre dulcifié. J'ai dans quelques occasions employé avec succès de fort vinaigre blanc, que j'ai imaginé de dulcifier avec l'esprit-de-vin, comme on dulcifie les esprits acides minéraux.

Par la distillation du vinaigre, il vient d'abord une eau insipide, ensuite une eau un peu aigre, un peu d'esprit, & enfin ce qu'on appelle le vinaigre distillé. Si on continuë la distillation, il vient une huile ; & si on calcine ce qui reste dans la cornuë, on en tire un alkali de tartre. Si on distile seulement jusqu'à ce que ce qui reste soit d'une consistence mielleuse, & qu'on le laisse refroidir, on trouvera sous cette matiere des cristaux de la nature de tartre.

On ne sçait pas bien pourquoi on fait le vinaigre distillé ; car si c'est

pour l'avoir plus fort, on ſe trompe; ce qu'on conçoit par ce que je viens de dire; ſi c'eſt pour l'avoir plus agréable, c'eſt une autre erreur : il faut même donner beaucoup de ſoin à gouverner le feu, pour que le vinaigre diſtillé n'ait pas le goût d'empyreume; ſi on diſtille le vinaigre pour l'avoir clair & blanc, il n'y a qu'à avoir de bon vinaigre blanc d'Orléans, & le filtrer : un bon vinaigre blanc naturel, qui n'a point paſſé par le feu, eſt meilleur en général qu'un vinaigre diſtillé.

Il y en a qui ajoutent quelquefois au vinaigre, avant que de le diſtiller, un peu de ſel ammoniac, qui fortifie, pour ainſi dire, & aiguiſe l'acidité du vinaigre.

Vinaigre concentré par la gelée.

On peut employer un moyen naturel de rendre le vinaigre plus fort; c'eſt une concentration du vinaigre par la gelée : ſi on expoſe du vinaigre à l'air pendant une forte gelée, il s'y forme une glace, qui eſt la partie aqueuſe du vinaigre, & on en peut auſſi ſéparer la partie la plus acide qui n'eſt point gelée.

Vinaigre radical.

Pour avoir un vinaigre plus acide, il faut en faire ce qu'on appelle le vi-

CHAP. XXVI. naigre radical. On prépare le vinaigre radical, en versant du vinaigre sur du verdet en poudre, assez pour l'humecter; ensuite on fait sécher le verdet, puis on l'humecte de nouveau, & on le fait reséchar, ce qu'on répete plusieurs fois; & plus on le réïtere de fois, plus le vinaigre radical est acide. Enfin, après avoir fait sécher la derniere fois le verdet, on le met dans une cornuë qu'on place dans un fourneau à feu nud; on fait peu de feu d'abord, pour faire distiller l'eau qu'on rejette; ensuite on augmente le feu pour faire distiller dans le récipient l'acide du vinaigre qui étoit concentré dans le verdet, & avec lequel il faisoit une espece de vitriol bleu, ou cuivreux.

Il y en a qui avec Sthahl estiment beaucoup les pénétrations des métaux par le vinaigre. Isaac le Hollandois dit dans son traité des sels & des huiles des métaux: » En un mot, » mon fils, il faut que vous sçachiez » que les esprits du vinaigre sont de » toutes façons les plus subtils.... » ils se fixent aisément dans les choses » auxquelles ils sont joints. *Breviter, mi fili, scias spiritus aceti, omnium in*

toto modo esse subtilissimos.... facilè figuntur apud res illas quibus junguntur.

Respour, dans son petit Traité, intitulé, *le Retour d'Hermes*, fait dire à Hermes, que les choses les plus aigres deviennent douces par artifice; que le vinaigre commun contient en soi une douceur admirable, & qu'on l'en peut extraire, en le faisant distiller tant que les feces demeurent au fond, lesquelles étant desséchées de leur flegme, à lente chaleur, doivent être exposées à l'air tant qu'elles se mettent en partie en huile, qu'il faut filtrer, puis congeler en un sel fort & doux, qui a la vertu de corriger les vins gâtés & les eaux puantes.

CHAPITRE XXVII.

Du Vin Emétique.

POUR faire le vin émétique, mettez dans un matras une once de saffran des métaux, & une once de verre d'antimoine concassé; versez CHAP. XXVII.

CHAP. XXVII.

dessus une pinte de bon vin blanc; bouchez bien le matras, & le mettez au soleil ou sur les cendres chaudes, ou sur un bain de sable qui n'ait que la chaleur du fumier; laissez le tout dans cet état pendant vingt-quatre heures, remuant quelquefois le matras entre les mains.

Ensuite filtrez-en à peu près la moitié; c'est le vin émétique qu'il faut filtrer une seconde fois, ou bien il faut avoir mis un double papier pour le filtrer, afin qu'il ne s'échappe pas quelques petites parties du saffran des métaux ou du verre d'antimoine, ce qui pouroit causer de fâcheux accidens à ceux qui prendroient le vin émétique.

Vin émétique trouble.

On verse par inclination le reste du vin qui est dans le matras; c'est ce qu'on appelle vin émétique-trouble.

On garde ce qui reste dans le matras, pour s'en servir à faire encore dans le besoin du vin émétique après l'avoir fait sécher, & après l'avoir mis en poudre, plus fine chaque fois.

Vertus.

L'usage du vin émétique est à estimer dans bien des cas, comme dans ceux de léthargie, d'apoplexie & d'engourdissement, surtout lorsqu'il faut

faire vomir, & que l'émétique ordinaire n'a point cet effet. Le vin émétique est à préférer à tous autres remedes vomitifs, lorsqu'en même tems qu'il faut évacuer, on a besoin d'être ranimé, & de prendre quelque chose de spiritueux & de cordial; c'est pourquoi il est bon d'en mettre quelquefois un peu dans les médecines ordinaires, pour ceux qui ne digerent pas bien les médecines, c'est souvent une bonne pratique de donner avec les médecines, quelque chose de cordial.

Le vin émétique n'est pas autant en usage qu'il le seroit, s'il étoit partout bien préparé, & uniformément. Les uns le font avec le verre d'antimoine, les autres prennent pour cela le foye, & le plus grand nombre y employe le saffran des métaux. Il y en a qui se servent de vin d'Espagne, au lieu de vin blanc de France.

On differe encore plus dans les proportions du vin & de ces préparations d'antimoine; les uns n'en mettent qu'une once dans chaque pinte de vin, & d'autres en mettent jusqu'à quatre. La Pharmacopée de Paris prescrit quatre onces de saffran des

CHAP. XXVII.

métaux pour une pinte de vin blanc, & celle de Berlin une once seulement.

De ces différences dans les préparations du vin émétique, naissent les différences par rapport aux doses de ce remede ; il y a des Auteurs qui ne le prescrivent qu'à la dose d'un scrupule ; & d'autres recommandent d'en faire prendre jusqu'à trois onces, par la bouche, même dans les cas ordinaires.

Il seroit fort utile pour le Public & pour les Médecins, qu'on fît partout le vin émétique de la même façon, comme on fait le tartre émétique ; l'usage en seroit plus seur pour les Médecins & pour les Malades.

Il est avantageux que le vin soit fort émétique, pour pouvoir être donné en petite dose, parce qu'on a plus besoin de faire vuider, & de ranimer par le vomitif, que par le spiritueux ; d'ailleurs il y auroit souvent de l'inconvénient à faire prendre une certaine quantité de vin aux Malades : c'est pourquoi il est bon d'employer le verre d'Antimoine dans la préparation du vin émétique, parce que le verre d'Antimoine est plus émétique

que ne l'eſt le ſaffran des métaux; mais le ſaffran des métaux ayant auſſi la propriété de corriger la qualité des humeurs & de les porter par la tranſpiration, il eſt à propos de le faire entrer dans la compoſition du vin émétique, comme il entre dans celle du tartre émétique. Le vin & le tartre émétique ſeront également composés de verre d'Antimoine & de ſafran des métaux: dans l'un, le vin tiendra lieu du tartre; & dans l'autre, le tartre tiendra lieu du vin: ce ſeront deux émétiques ſemblables, ſi ce n'eſt que l'un eſt en forme ſéche & ſaline, & l'autre en forme liquide & ſpiritueuſe. Et enfin on ſera ſeur de l'un comme on eſt ſeur de l'autre, lorſqu'on préparera uniformément l'un comme l'autre.

Cette uniformité dans la préparation des remedes ſeroit fort à deſirer; c'eſt pourquoi à Londres il y a un lieu public où l'on compoſe les principaux médicamens, que les Médecins ordonnent le plus ordinairement pour la guériſon de leurs malades, comme on compoſe publiquement à Paris la Thériaque.

La doſe du vin émétique préparé comme le tartre émétique, eſt depuis

CHAP. XXVII.

trois gros jusqu'à une once : il y a des gens robustes & difficiles à émouvoir, & des cas extraordinaires, comme sont ceux de léthargie & d'apoplexie, pour lesquels on augmente extraordinairement la dose.

La façon la plus seure de donner le vin émétique, c'est d'en faire prendre la dose qu'on juge nécessaire, en deux ou trois prises à une heure & demie de distance l'une de l'autre, observant, si les effets de la premiere & de la seconde prise étoient assez considérables, de ne pas faire prendre le reste. On fait boire de l'eau tiede trois quarts d'heure après chaque prise, & chaque fois qu'on fait des efforts inutiles pour vomir, ou chaque fois qu'on va à la selle. On ne donne point de bouillon entre les prises, mais seulement une heure & demie après la derniere prise. *Voyez* le Chapitre du Tartre émétique.

On ne met qu'un gros de vin émétique dans une Médecine pour l'animer, & on en donne jusqu'à deux onces & demie dans un lavement ; & même on employe le vin émétique trouble pour les lavemens, au lieu qu'on se sert du vin émétique filtré, pour

prendre par la bouche, ſi ce n'eſt dans des cas déſeſperés où tous les remedes ſont ſans effet, alors on peut faire prendre le vin émétique trouble, même par la bouche.

Le vin émétique eſt d'un bon uſage dans les Armées & dans les Hôpitaux, parce que le même verre d'antimoine, & le même ſaffran des métaux, peuvent donner pluſieurs fois la vertu émétique ; après quoi il faut les calciner, & ils ſervent tout de nouveau. Il ne faut pas croire que la propriété qu'ont ces préparations d'Antimoine, de rendre le vin émétique, ceſſe tout d'un coup : elle va en diminuant : elles peuvent donner les premieres fois la vertu émétique à une plus grande quantité de vin, que les dernieres fois, parce qu'il s'y forme une eſpece d'incruſtation.

Le vin émétique eſt bon pour les yeux : on ſçait que le vin y eſt fort bon en général : l'Antimoine crud, le ſaffran des métaux & le verre d'Antimoine ſont naturellement ſalutaires aux yeux, de ſorte que le vin émétique eſt un remede convenable pour fortifier la vûe & ſoulager les yeux dans pluſieurs maladies de cet organe.

CHAPITRE XXVIII.

Collyre de Lanfranc.

CHAP. XXVIII. POUR faire le Collyre de Lanfranc ; prenez de l'aloës & de la myrrhe en poudre, de chacun deux ſcrupules ; verſez-y un peu de vin en broyant ; ajoutez-y un gros de verdet & deux gros d'orpiment ; faites du tout une eſpece de pâte que vous broyerez ; verſez-y peu à peu une chopine de vin blanc ; & ajoutez y des eaux diſtillées de plantain & de roſes, de chaque trois onces. Enfermez ce collyre dans une bouteille que vous ſecourez chaque fois que vous en prendrez.

Ce collyre eſt efficace pour la guériſon des ulceres des yeux, pour ceux des paupieres & de la cornée : on en douche l'œil, trois ou quatre fois par jour ; on y laiſſe deſſus la petite compreſſe avec laquelle on l'a baſſiné ; & on met par-deſſus une autre compreſſe ſéche ; on imbibe quelquefois un peu cette compreſſe, avec de l'eau

rose seulement, ou avec de l'eau de plantain & un peu d'eau-de-vie. Ce traitement doit être fait différemment, selon le différent dégré de la maladie de l'œil.

On se sert utilement du collyre de lanfranc pour les maux de gorge qui sont avec ulcération, & pour les ulceres scorbutiques de la bouche. On panse souvent la bouche des enfans, affectée de ces ulceres, avec un petit linge attaché au bout d'un petit bâtonnet, en forme de pinceau, qu'on met dans la fiole où est le collyre.

On mêle quelquefois ce collyre avec du miel rosat. Il est d'un grand usage pour les ulceres qui se forment dans la bouche des vérolés pendant la salivation. Ces malades doivent toujours se laver la bouche avec de l'eau de guimauve, avant que de boire, soit du bouillon, soit de la ptisanne; & il faut qu'ils portent souvent du collyre sur les parties de la bouche qui leur font douleur, parce qu'il y a ulcération : par ce moyen, on prévient la chute des dents & la corrosion des muscles, qui est suivie de brides, qui empêchent les mouvemens de la machoire ; ce sont les accidens

auxquels ſont expoſés ceux qui ſalivant par l'uſage du mercure, n'ont pas panſé ces ulceres avec le collyre de lanfranc, & qui ne ſe ſont pas lavé la bouche aſſez ſouvent avec de l'eau de guimauve : lorſqu'il y a une grande puanteur de la bouche, ils doivent ſe la laver avec de l'eau & un peu d'eſprit-de-vin ; il faut auſſi ſuſpendre à propos l'uſage du mercure, & entretenir le ventre libre, & purger ſuffiſamment. *Voyez* dans le ſecond Tome, le Chapitre de l'uſage du Mercure dans les maladies vénériennes.

Le collyre de lanfranc peut auſſi être employé utilement, pour le panſement des ulceres des autres parties du corps, ſur-tout ſi ces ulceres ſont vénériens, & qu'il ſoit beſoin de les nettoyer & d'empêcher qu'ils ne s'étendent : il faut laver ces ulceres, deux fois le jour, avec ce collyre, & appliquer deſſus un plumaceau avec du ſuppuratif ; & ſi l'ulcere eſt vénérien, on mêle au ſuppuratif, du mercure doux en poudre, ou du précipité rouge, s'il y a des chairs qu'il faut conſumer plus promptement que par une ſuppuration ordinaire ; & on

couvre le tout d'un morceau de linge, ſur lequel on a étendu un peu de diachylon. Il faut outre cela purger ſouvent, & obſerver un régime ſobre & doux.

CHAPITRE XXIX.

De l'Eau-de-vie.

LE vin donne par la diſtillation une liqueur dont les vertus connues par une longue expérience, lui ont mérité le nom d'Eau-de-vie. Pour faire de l'eau-de-vie, on emplit la moitié d'une cucurbite, de vin qui ſoit fait, & qui cependant ne ſoit pas trop meur. On couvre la cucurbite de ſon chapiteau, & on place l'alambic dans un fourneau, à feu nud; on ajuſte un récipient au bec de l'alambic; & les jointures luttées, on fait la diſtillation d'environ la cinquiéme partie du vin qu'on a employé, plus ou moins, ſelon la qualité du vin; c'eſt-à-dire, on diſtille de l'eau-de-vie, juſqu'à ce que ce qui diſtille n'en ait plus le goût; alors on

CHAP. XXIX.

CHAP. XXIX.

change de récipient, & on continue la distillation, jusqu'à ce que la liqueur qui distille, commence à avoir une odeur de feu, ou d'empyreume. Alors on cesse la distillation, on vuide la cucurbite, on y remet du vin, auquel on ajuste la liqueur qui a distillé en second lieu ; ensuite on en fait la distillation de la façon que je viens de l'expliquer, gardant toujours la seconde eau, pour verser sur le vin chaque fois qu'on en distille pour faire l'eau-de-vie.

Il faut que le chapiteau de l'alambic soit avec son réfrigérent, & il faut avoir soin d'y renouveller l'eau, à mesure qu'elle s'y échauffe ; & si on faisoit la distillation du vin dans un alambic de verre sans réfrigérent, il faudroit avoir soin de mettre de tems en tems sur le chapiteau un linge mouillé d'eau froide.

On peut distiller ainsi de l'eau-de-vie, de toutes sortes de liqueurs spiritueuses, comme du cidre, de la biere, & des grains fermentés ; on peut aussi tirer de l'eau-de-vie du marc des raisins, lorsqu'il a fermenté assez pour avoir une odeur vineuse. On peut aussi tirer de l'eau-de-vie,

de la mélasse, qui est un sucre qui ne peut se cristalliser en pains ; on en met une livre dans dix-huit pintes d'eau avec un peu de levûre de biere, pour en hâter la fermentation : il s'en forme une liqueur vineuse, dont on fait la distillation. Il n'en faut tirer qu'une huitiéme partie d'eau-de-vie ; cette eau-de-vie est bonne pour les Vernisseurs.

Si on garde long-tems ce qui reste de cette distillation, il s'aigrit & il s'en fait un vinaigre assez fort, sur lequel il se forme une espece de peau, qui séchée au Soleil, devient extrêmement dure.

Pour distiller à propos l'eau-de-vie, il ne faut pas employer un feu trop fort, mais il ne le faut pas trop foible non plus, même dans le commencement de la distillation : il y a en cela un point à prendre, que l'usage apprend.

Ce qui reste dans la cucurbite après la distillation de l'eau-de-vie du vin, a un goût aigre de verjus. J'ai souvent vû nager des larmes d'huile sur cette liqueur qui reste dans la cucurbite après la distillation du vin en eau-de-vie ; c'est ce qu'on nomme

CHAP. XXIX.

Huile de vin. L'huile de vin est fort connue, & en usage en Allemagne; cette huile est efficace pour fortifier les nerfs; elle a une mauvaise odeur, & un goût très-désagréable; ce mauvais goût de l'huile de vin n'est point une odeur de feu, une odeur d'empyreume, c'est une espece d'odeur de fromage pourri.

Le vin & tout ce qui lui appartient par quelqu'endroit, comme est le moust, l'eau-de-vie, l'esprit-de-vin, le vinaigre, la lie, le tartre, contiennent de cette huile, qui est recherchée par quelques Médecins Chimistes, comme un remede propre à rétablir les convalescents. Dippel connu par la découverte du bleu de Prusse, par l'huile de corne de cerf rectifiée, & par d'autres belles expériences Chimiques, attribue à l'huile du vin une grande vertu cordiale.

Si on prend du moust nouvellement exprimé du raisin, & qu'après l'avoir filtré, on en fasse évaporer une partie à feu doux, après avoir été laissé quelque tems dans un lieu sec & frais, il s'y formera quelques cristaux qui auront un goût légerement acide, & il nagera sur la liqueur une

matiere huileuſe d'un goût agréable. CHAP. XXIX.

Le réſidu de la diſtillation du vin mêlé avec de l'eau commune, ou celle qu'on en a tirée & diſtillée de nouveau, fournit une huile claire; l'eau-de-vie laiſſe auſſi un réſidu après la diſtillation de l'eſprit-de-vin, qui mêlé avec de l'eau, donne une huile, comme fait le réſidu du vin. Kunkel rectifiant de l'eſprit-de-vin, par trois diſtillations, & y ajoutant de l'eau à chaque diſtillation, a trouvé enfin des gouttes d'huile ſur ce qui reſtoit dans la cucurbite.

Si on met de l'eſprit-de-vin avec quatre ou cinq fois autant d'eau, dans un matras à long col, de ſorte que le matras ſoit plein juſqu'à la moitié du col, & qu'on le laiſſe long-tems débouché dans un lieu frais, alors les parties huileuſes de l'eſprit-de-vin s'en détachent peu-à-peu, & nagent ſur la liqueur.

Lorſqu'on fait la diſtillation de la liqueur anodine d'Hofman, il vient une huile, qui eſt une huile de vin pénétrée de l'acide du vitriol.

Kunkel & d'autres ont tiré par la diſtillation, une huile du ſel de Saturne fait avec le vinaigre: cette huile vient ſur-tout du vinaigre.

CHAP. XXIX.

La lie de certains vins est ce qui donne le plus d'huile, quand après en avoir tiré ce qu'il peut fournir d'eau-de-vie, on verse dessus beaucoup d'eau, & qu'on distille de nouveau.

Il y a une façon singuliere & inconnue de tirer l'huile du tartre; il faut mettre peu-à-peu du tartre crud avec de l'huile de tartre faite par défaillance; lorsque cette huile alkaline du tartre est assez chargée, de l'acide du tartre crud, il se forme à la surface de ce mélange une liqueur noire; alors il faut verser le tout dans de l'eau, & en faire la distillation très-doucement : il distillera d'abord un peu d'esprit-de-vin, puis une huile jaune qu'on peut rectifier, pour l'avoir claire.

Guidon faisoit son essence de vin en faisant distiller du vin jusqu'en consistence mielleuse; ensuite il reversoit sur ce résidu ce qui en avoit distillé, & il mettoit le tout en digestion pendant six semaines; il se formoit à la surface une huile verte. Il paroît que cette préparation étoit d'après celle de Paracelse, qui faisoit digerer du vin pendant deux mois dans du fumier de cheval; par ce moyen il

se formoit à la surface du vin une huile, & ce qui étoit dessous avoit perdu sa qualité, sur-tout par la séparation de cette huile ; c'est principalement cette huile qui entre dans la composition de l'esprit-de-vin ; plus l'esprit-de-vin est naturellement huileux, plus il est inflammable, & meilleur il est.

Il y a des précautions à prendre dans la distillation de l'eau-de-vie, comme dans toutes les opérations ; quelquefois on ne peut tirer que peu d'eau-de-vie du même vin, dont on en a beaucoup tiré, quoiqu'il semble qu'on ait operé de même ; j'ai vû quelquefois que de remuer seulement la cucurbite sur le fourneau, faisoit cesser la distillation : il faut faire attention à ne pas ébranler l'alambic, lorsqu'on change de récipient.

On peut avoir l'esprit du vin ou l'eau-de-vie par le froid, c'est-à-dire par la gelée : la partie aqueuse du vin se gêle, & la partie spiritueuse reste fluide. Paracelse dit que cette partie spiritueuse du vin n'est point un esprit ordinaire, une eau ardente : il l'appelloit *Essentia vini*, *vinum essatum*, *alkool*, *&* *archidox*. Il faut

CHAP. XXIX. remarquer que Paracelſe, pour tirer cet eſprit du vin, mettoit le vin dans des vaiſſeaux bien bouchés, en digeſtion, avant que de le mettre à la gelée.

Si on a de mauvaiſe eau-de-vie de cidre ou de biere, & ſi on a de l'eau-de-vie qui ait contracté quelque mauvais goût ou quelque mauvaiſe odeur, on peut les corriger, en les noyant pour ainſi dire, dans une grande quantité d'eau, & les diſtillant, ce qu'on réitere, juſqu'à ce qu'on ait de bonne eau-de-vie.

L'eau-de-vie eſt d'une grande utilité en Médecine, plutôt pour l'extérieur que pour l'intérieur; il y a eu cependant des hydropiques qui ſe ſont guéris par un uſage modéré, mais journalier de l'eau-de-vie; ces hydropiſies étoient vraiſemblablement cauſées moins par la mauvaiſe qualité des humeurs qui fiſſent des obſtructions, que par l'apauvriſſement des liqueurs du corps, & par la foibleſſe de ſes fibres.

J'ai auſſi vû des perſonnes qui lorſqu'elles étoient tombées en défaillance avec quelques mouvemens convulſifs, n'en revenoient point par l'eau des

des Carmes, ni par l'eau Impériale, & qu'une cuillerée d'eau-de-vie commune rétablissoit dans l'état naturel.

L'usage extérieur de l'eau-de-vie est bien plus général que n'est l'intérieur : tout le monde connoît l'usage qu'on fait extérieurement de l'eau-de-vie : je ferai seulement observer qu'il ne faut pas employer pour les playes, d'autre eau-de-vie que de l'eau-de-vie de vin. Je ne pense pas comme Ludovic, qui dit, *Dissert. de select. remed. in genere*, qu'on peut se servir de l'eau-de-vie de grain : lorsqu'il s'agit de remedes, soit pour prendre intérieurement, soit pour appliquer extérieurement ; le sentiment de Ludovic sur cela est à rejetter : il ne faut employer que l'eau-de-vie de vin pour la santé. En général, il faut toujours choisir ce qu'il y a de meilleur, en fait de remedes, soit pour prendre intérieurement, soit pour appliquer extérieurement.

Il n'y a que pour les préparations anatomiques qu'on doit préférer l'eau-de-vie de grain à l'eau-de-vie de vin : l'eau-de-vie de vin est sujette à brunir ces préparations, au lieu que

CHAP. XXIX.
l'eau-de-vie tirée de la biere conserve sa transparence. Lorsqu'on veut conserver une piéce Anatomique, il faut d'abord la laver dans de l'eau, jusqu'à ce que l'eau en sorte claire; ensuite on la lave dans de l'eau-de-vie de vin, pour en ôter toute l'eau; enfin on la met dans de l'eau-de-vie de bierre, dans un vaisseau qu'on bouche bien. Il faut auparavant y faire fondre un peu de sucre candi, qui rend sensible la couleur naturelle des chairs : il y en a qui y mettent de l'alun, qui, comme je l'ai dit, clarifie les liqueurs. J'ai envie d'éprouver à y mettre du nitre, qui est le sel qui en général donne le plus de couleur aux choses ce qui l'a fait nommer en Chimie, le sel teignant. *V*. p. 209.

On employe souvent pour l'extérieur l'eau-de-vie camphrée, qui se prépare fort aisément. On dissout du camphre dans l'eau-de-vie, plus ou moins, selon que la partie pour laquelle on destine l'eau-de-vie camphrée, est plus ou moins douloureuse & membraneuse, ou nerveuse : on fait ordinairement l'eau-de-vie camphrée, avec deux gros de camphre qu'on dissout dans une chopine d'eau-de-vie.

On fait quelquefois fondre dans l'eau-de-vie, du ſel ammoniac, au lieu de camphre, lorſqu'il s'agit de réſoudre plus vivement, comme pour certaines enflures, &c.

Si on fait une diſſolution de Perles orientales ou de nacre de Perles, par de bon vinaigre blanc, ou par du vinaigre diſtillé à propos, & qu'enſuite on laiſſe la diſſolution quelque tems à la cave, expoſée à l'humidité de l'air, cette diſſolution eſt adoucie, & quelques gouttes miſes dans de l'eau-de-vie, l'épaiſſiſſent comme du beurre.

CHAPITRE XXX.

De l'Eſprit-de-vin.

IL y a des Médecins & des Apoticaires qui confondent ces noms, *Eau-de-vie & Eſprit-de-vin*, les prenant indifféremment l'un pour l'autre. Dans les pays du cidre, on croit communément que la différence qu'il y a entre l'eau-de-vie & l'eſprit-de-vin, eſt que l'eau-de-vie ſe tire du cidre ou du poiré, & que l'eſprit-de-vin vient CHAP. XXX.

CHAP. XXX. du vin ; mais c'eſt une erreur : on dit eau-de-vie de vin, comme on dit eau-de-vie de cidre ou de bierre, &c. Pour rechercher la choſe dans ſon origine, eau-de-vie & eſprit-de-vin étoient la même choſe : l'eſprit ardent qu'on retiroit du vin par la diſtillation, comme on en retire du génievre, ſe nommoit eſprit-de-vin, comme on dit eſprit de génievre, de cochlearia, &c. Les grandes qualités que l'expérience fit trouver dans l'eſprit diſtillé du vin, lui fit donner le nom d'eau-de-vie ; ce nom eſt reſté à la liqueur qu'on diſtille immédiatement du vin ; & on donne le nom d'eſprit-de-vin à la liqueur qu'on tire de l'eau-de-vie. Quand on rediſtille l'eſprit-de-vin, la liqueur qu'on en tire eſt l'eſprit-de-vin rectifié ; & lorſqu'on rediſtille l'eſprit-de-vin rectifié, on a un alkool, que Baſyle Valentin appelle, eau ardente.

Pour faire l'eſprit-de-vin, empliſſez à demi d'eau-de-vie la cucurbite d'un alambic qui ſoit haut, & diſtillez au bain-marie environ la moitié de la liqueur que vous avez miſe dans la cucurbite ; vous aurez l'eſprit-de-vin dans le récipient.

Lorſqu'on veut faire l'eſprit-de-vin rectifié, on diſtille de même la moitié de l'eſprit-de-vin; & pour avoir un eſprit-de-vin alkool, il faut diſtiller la moitié de l'eſprit-de-vin rectifié.

Ces diſtillations doivent ſe faire par un feu très-doux; c'eſt pourquoi il eſt plus commode d'employer, pour les faire, les bains; & le bain-marie eſt celui qui y convient le mieux.

La diſtillation de l'eſprit-de-vin a cette incommodité, c'eſt qu'il pénétre les luts dont on ſe ſert pour boucher les jointures des vaiſſeaux; c'eſt pourquoi quand on travaille à cette diſtillation, ſur-tout lorſqu'on délute les vaiſſeaux, il faut prendre garde à ne pas en approcher imprudemment la lumiere, parce que le feu y prendroit, & ſi on avoit eu le malheur de renverſer ſur ſoi de l'eſprit-de-vin, & que le feu y prît, on riſqueroit de ſe bruler vif; ce que j'ai vû arriver à un Diſtillateur, qui avoit répandu ſur lui beaucoup d'eſprit-de-vin: il n'eut pas aſſez de préſence d'eſprit pour prendre un linge, le mouiller & s'en envelopper; on l'en enveloppa, mais il avoit preſque toute la peau de ſon

CHAP. XXX. corps brûlée, il mourut dans la journée.

Plus l'esprit-de-vin a été exposé au feu, meilleur il est; c'est pourquoi lorsqu'on distille en grande quantité de l'esprit-de-vin, la meilleure façon, c'est d'emplir avec de l'eau-de-vie les deux tiers de la cucurbite d'un grand alambic, & de distiller à feu nud, jusqu'à ce qu'il vienne une liqueur qui ne soit point inflammable. Il faut redistiller de même une seconde fois l'esprit-de-vin qu'on a ainsi tiré; ensuite mettre dans le serpentin l'esprit-de-vin qu'on aura retiré, & distiller bouteille à bouteille, afin que s'il venoit trop foible, il n'y eût qu'une bouteille à rectifier. Il faut continuer la distillation, tant que ce qui distille étant mis dans une cuilliere, ne laisse point d'humidité dans la cuilliere, après y avoir mis le feu.

En distillant ainsi l'esprit-de-vin, deux pintes d'eau-de-vie donnent communément plus d'une pinte d'esprit-de-vin.

Il y a bien des façons de s'assurer de la bonté de l'esprit-de-vin: on met dans une cuilliere de la poudre à canon, on verse dessus l'esprit-de-vin qu'on veut éprouver, & on y met le

feu ; si après que l'esprit-de-vin est consumé, la poudre s'enflamme, on est sûr que l'esprit-de-vin n'a pas trop d'eau.

On peut aussi pour éprouver l'esprit-de-vin, y tremper un morceau de sucre, & y mettre le feu. L'esprit-de-vin doit être réputé bon, si non-seulement tout l'esprit-de-vin se consume, mais même, si le sucre brûle aussi. Au reste il y a de bons esprits-de-vin de différentes forces, qui soutiennent différentes épreuves : on trempe du coton, ou du linge dans les esprits-de-vin, il y a des esprits-de-vin, qui étant enflammés, brûlent le cotton ou le linge ; il y en a qui laissent seulement le linge sec, d'autres enfin le laissent mouillé, plus ou moins.

Plus l'esprit-de-vin est rectifié, moins il contient d'eau ; c'est pourquoi il y en a qui cherchent à le rectifier par le moyen d'un sel alkali, qui absorbant la partie la plus aqueuse de l'esprit-de-vin, tout le reste est plus huileux & plus spiritueux ; c'est une espece de concentration. On se sert ordinairement pour cela de l'alkali du tartre, & on appelle l'esprit-de-vin

CHAP. XXX. rectifié par le moyen du tartre, *Esprit-de-vin tartarisé.*

Il ne faut pas confondre l'esprit-de-vin tartarisé avec la teinture de tartre; il y a une grande différence de l'un à l'autre. Pour faire la teinture de tartre, on fait bien chauffer le tartre, & on y verse l'esprit-de-vin; ensuite on fait digérer au bain-marie dans des vaisseaux clos; enfin on en fait la distillation, jusqu'à ce que ce qui reste dans la cucurbite ait une couleur jaune tirant sur le rouge; alors on verse la teinture sur un filtre. Au lieu que pour faire l'esprit-de-vin tartarisé, on met moins d'alkali de tartre: on ne met qu'une partie de tartre bien sec sur sept à huit parties d'esprit-de-vin; on mêle bien le tartre avec l'esprit-de-vin, on laisse le tout pendant la nuit dans un lieu chaud: le tartre se dépose au fond avec l'eau; on penche le vaisseau pour verser la liqueur spiritueuse qui est claire, & on la fait distiller au bain-marie. Cet esprit-de-vin tartarisé n'a point de couleur, comme la teinture de tartre: lorsqu'on ne distille pas l'esprit-de-vin tartarisé, & qu'en penchant le vaisseau on laisse

échapper de la dissolution du tartre par l'eau, qui est au fond, on voit l'esprit-de-vin tartarisé, partagé en deux parties distinctes, dont l'une qui est l'inférieure est blanche & moins transparente que la supérieure qui n'a point de couleur.

La plûpart des Pharmaciens reconnoissent que l'esprit-de-vin ne devient pas plus fort par la rectification sur l'alkali du tartre; quelques-uns même pensent que l'alkali du tartre affoiblit l'esprit-de-vin, ce qui peut bien être, parce qu'il y a lieu de croire que l'esprit-de-vin se décompose par les sels alkalis: cependant on préfere communément l'esprit-de-vin tartarisé à l'esprit-de-vin rectifié à l'ordinaire, pour les dissolutions des métaux. Pour moi j'aime mieux me servir de bon esprit-de-vin rectifié à l'ordinaire, dans lequel je fais mettre quelquefois un peu de sel ammoniac, ou de liqueur de nitre fixé, ou de liqueur de nitre alkali, ou bien je fais fondre avec l'alkali du tartre, la matiere métallique dont je me propose de tirer une teinture par l'esprit-de-vin; j'y ai aussi, dans certains cas,

CHAP. XXX. employé un alkali volatil, que j'ai mêlé dans l'esprit-de-vin.

Il faut remarquer que les alkalis donnent une bonne odeur à l'esprit-de vin, ou que l'esprit-de-vin donne une bonne odeur aux alkalis, comme aux acides; c'est pourquoi il est bon d'adoucir par l'esprit-de-vin les compositions Chimiques faites par les acides ou par les alkalis, lorsqu'on ne veut pas les avoir corrosives.

On peut aussi faire la rectification de l'esprit-de-vin sans feu, par la machine du vuide : il faut mettre dans une cornuë de l'esprit-de-vin, la placer dans la machine du vuide, & y ajuster un récipient, sans lutter les jointures de ces vaisseaux; après avoir pompé l'air, l'esprit-de-vin le plus spiritueux distille dans le récipient.

L'esprit-de-vin distillé par la machine du vuide, n'est pas la même chose que celui qui est distillé par le feu; il ressemble plus à celui qu'on fait par la concentration à la gelée.

Il y en a qui, pour rectifier l'esprit-de-vin, bouchent le col de la cucurbite avec une éponge fine, & après y avoir ajusté l'autre piéce de l'a-

lambic, font la diſtillation à l'ordinaire.

Pour faire la quinteſſence de Baſyle Valentin, il faut prendre ſon eau ardente, c'eſt-à-dire l'eſprit-de-vin rectifié juſqu'à ſept fois, enſuite le mettre dans un Pelican, ou dans un alambic ſans récipient & conſtruit d'une piéce, ou dans des vaiſſeaux de rencontre, de façon que ce qui s'éleve en haut, rediſtille en bas. On fait diſtiller ainſi doucement par une chaleur douce, pendant ſix ſemaines ou deux mois; l'eſprit-de-vin prend par ce moyen une odeur très-agréable, & il ſe dépoſe au fond du vaiſſeau un peu de matiere blanche, dont il faut ſéparer la quinteſſence.

Cette opération prouve que l'eſprit-de-vin n'eſt pas tout formé dans l'eau-de-vie, comme l'eau-de-vie n'eſt pas toute formée dans le vin. La diſtillation de l'eſprit-de-vin n'en eſt pas une ſimple ſéparation; cet eſprit ſe forme par la chaleur qui combine les principes qui le compoſent; & l'eſprit-de-vin eſt différent ſelon que le feu a plus ou moins long-tems, & plus ou moins fortement agi dans cette production de l'eſprit-de-vin. On vante la quin-

teſſence de Baſyle Valentin, ſur-tout par ſon odeur.

L'eſprit-de-vin a des qualités toutes différentes de celles de l'eau-de-vie, comme l'eau-de-vie a des qualités toutes différentes de celles du vin, c'eſt-à-dire les qualités de l'un & de l'autre ne different pas par le plus ou par le moins de force. L'eau-de-vie affoiblie, au point de n'être pas plus forte que le vin, a des qualités différentes du vin auquel elle eſt comparée; & l'eſprit-de-vin affoibli au point de l'eau-de-vie par le mêlange de l'eau commune, a des qualités différentes de l'eau-de-vie, quoiqu'on ait tiré l'eſprit-de-vin de l'eau-de-vie en le ſéparant de la partie aqueuſe, parce que le feu en ſéparant les principes les plus volatils de l'eau-de-vie, de la partie la plus aqueuſe, combine ces principes enſemble, & de cette combinaiſon réſulte l'eſprit-de-vin. C'eſt pourquoi j'ai dit plus haut, que l'eſprit-de-vin fait par la concentration à la gelée, de meme que celui diſtillé par la machine pneumatique, & celui qui eſt rectifié par les alkalis, ne ſont point ſemblables à l'eſprit-de-vin diſtillé à l'ordinaire, & ne le valent pas.

Pour rectifier de l'esprit-de-vin, il faut le jetter dans de l'eau, & ensuite en faire la distillation; cette méthode est de Kunkel: il le rectifioit ainsi plusieurs fois, & le jettoit toujours sur de nouvelle eau commune; il prétendoit tirer par ce moyen tout ce qui a mauvaise odeur dans l'esprit-de-vin, ou plutôt tout ce qui n'y a pas bonne odeur; il prétendoit que l'esprit-de-vin consiste sur-tout dans une huile aromatique: c'est pourquoi je fais ajouter de l'huile essentielle aromatique à l'esprit-de-vin, avant que de l'employer à certaines opérations, comme à la dulcification des acides minéraux.

La méthode de Kunkel pour rectifier l'esprit-de-vin, vaut mieux que celle de Raymond-Lulle, qui employoit pour cela la chaux; l'esprit-de-vin est presque détruit à la troisiéme ou à la quatriéme distillation sur la chaux, & il est tout-à-fait décomposé à la cinquiéme ou sixiéme. L'esprit-de-vin ne se décompose pas par l'eau, comme on le croit ordinairement: il est vrai, qu'elle en sépare de l'huile, mais cette huile n'étoit pas parfaitement combinée dans l'esprit-de-vin;

l'esprit-de-vin reste en moindre quantité par la rectification à l'eau, mais il est devenu par-là plus parfait.

L'affoiblissement de l'esprit-de-vin par l'humidité de l'air le détruit, parce qu'il se fait en même tems une dissipation de ce qui est plus spiritueux dans l'esprit-de-vin.

L'esprit-de-vin employé à propos, est une espéce de Panacée. Il est d'un grand usage en Pharmacie, & en Chimie, parce qu'il est le dissolvant de la partie grasse des matieres. Il est, pour ainsi dire, la base de la plûpart des eaux spiritueuses composées. Un grand nombre de remedes, comme le lilium, & presque toutes les teintures médicinales, tiennent leurs principales vertus de l'esprit-de-vin : il ranime les nerfs, c'est par cette propriété qu'il est utile dans les évanouissemens ; il aide à la digestion, il fortifie l'estomach & le dégage de ces humeurs crues, de cette pituite qui le noye & l'appésantit, sur-tout après un long sommeil.

L'esprit-de-vin fortifie non-seulement les parties solides du corps, mais aussi en donnant plus de consistence aux humeurs, en alliant leurs princi-

pes, il les met en état de résister plus puissamment aux mouvemens des solides, qui les brisent sans cesse ; c'est en cela qu'il est bon aux ouvriers.

Quelques-uns, pour interdire tout usage intérieur de l'esprit-de-vin, objectent que cette liqueur mêlée avec la salive l'épaissit ; que si on en seringue dans la jugulaire d'un animal, on le fait mourir. Mais on ne peut rien conclure de ces expériences contre l'esprit-de-vin ; les choses les plus naturelles, celles même qui fournissent la nourriture la plus convenable, étant introduites dans le sang d'un animal vivant, par l'ouverture d'un de ses vaisseaux, produisent à peu près les mêmes effets.

Il faut remarquer que les habitans des Pays froids sont plus portés à user de boissons spiritueuses, & ont plus de repugnance à ne boire que de l'eau, que ceux qui habitent les Pays chauds; & cela plus ou moins, selon que les Pays sont ou plus chauds, ou plus froids ; c'est par cette raison que les Espagnols & les Italiens sont moins enclins à boire, que ne le sont les Allemands & les Anglois. Ceux-ci ont naturellement moins d'inclination

pour les liqueurs ſpiritueuſes, que les Polonois, les Danois & les Suedois; ceux-ci moins que les Peuples de la Norvegue, de la *Zélande* & de la Ruſſie. L'Hiſtoire des Tartares nous apprend que la même proportion a encore lieu dans la grande Tartarie, où les Tartares Uſbecks & les Calmoulcks, qui habitent dans le Tanguet, ſont moins adonnés à ce vice, que les Mougols & les Calmoucks qui habitent au Nord de la Chine, & des Etats du grand Mogol; & que les autres Tartares qui habitent au Nord de la Mer Caſpienne; & ces derniers moins que les Tartares de Siberie. En un mot l'inclination naturelle pour les liqueurs, eſt d'autant plus forte dans les hommes, qu'ils habitent plus vers le Pôle.

Si on examine les inclinations des Peuples qui habitent de l'autre côté de la Ligne, on y trouvera la même choſe & dans la même proportion. Les Hottentots qui demeurent dans la pointe du Sud d'Affrique, les habitans du Chili, & leurs voiſins qui habitent vers la pointe du Sud de l'Amérique, ſont les Nations les plus avancées au Sud, & ce ſont auſſi entre les

peuples qui habitent au-delà de la Ligue, ceux qui ſont le plus enclins à boire ; ce que je rapporte pour faire voir qu'il y a quelque choſe de naturel dans l'inclination qu'on a pour les boiſſons ſpiritueuſes, & qu'il ne faut pas dire que l'eau ſoit ſeule la boiſſon naturelle des hommes.

Il eſt vrai que leur uſage inconſidéré , & particulierement celui de l'eſprit de vin, a de pernicieux effets ; c'eſt le propre des choſes eſſentielles, que le mauvais uſage qu'on en fait, eſt plus pernicieux que ne l'eſt le mauvais uſage des choſes qui ſont moins efficaces : ceux qui prennent trop d'eſprit de vin, ſont ſujets à des tremblemens de membres, à l'hydropiſie & à l'apoplexie. On voit en baſſe Normandie, où les eaux-de-vie de cidre & de poiré ſont communes, bien des gens, qui, parce qu'ils boivent exceſſivement de l'eau-de-vie, ont des attaques d'épilepſie, auſquelles ils ceſſent d'être ſujets, dès qu'ils ceſſent d'en faire uſage , comme on voit à Paris des femmes ceſſer d'être attaquées de vapeurs convulſives , lorſqu'elles ceſſent l'uſage du caffé.

L'uſage de l'eſprit de vin pour l'ex-

CHAP. XXX. térieur, eſt beaucoup plus ſalutaire; il eſt vulnéraire, il a guéri des hémorrhagies qui avoient réſiſté aux autres remedes; il eſt très-balſamique, il garantit les corps de la corruption: c'eſt ce qui fait qu'il eſt un ſouverain remede pour la gangrene, le ſcorbut, les éréſipelles, &c. On ajoute à l'eſprit de vin le camphre pour les parties molles, & on y met l'aloës & la myrrhe pour les os cariés; on fait l'eſprit de vin camphré en diſſolvant une once de camphre dans une pinte d'eſprit de vin. L'eſprit de vin camphré, ou l'eau-de-vie camphrée, valent mieux dans certains cas d'éréſipelles, que tous les autres remedes.

Eſprit-de-vin camphré.

Pour faire une bonne eau pour ſe laver la bouche, il faut prendre un demi-ſeptiers d'eſprit de vin, y ajouter trois demi-ſeptiers de belle eau claire, & y faire fondre un demi-gros de ſel ammoniac.

Eau pour ſe laver la bouche.

L'eſprit de vin eſt avide d'eau, & il en eſt même plus avide que ne le ſont les ſels; c'eſt pourquoi je me ſers de l'eſprit de vin pour tirer les ſels volatils urineux de leurs eſprits; l'eſprit de vin a auſſi la propriété de diſſoudre les matieres graſſes, c'eſt pour-

quoi je men ſers pour rectifier ces ſels volatils ; c'eſt par cette raiſon auſſi qu'il eſt bon pour ôter les tâches.

CHAPITRE XXXI.

De la crême de Tartre.

LE Tartre eſt le ſel eſſentiel du vin qui s'attache aux douves du tonneau, & s'y durcit en forme de croute ou d'écaille, plus ou moins épaiſſe, que les Allemands appellent *pierre de vin*. Le vin rouge donne un tartre rouge, le tartre blanc vient du vin blanc. Il y a des vins qui donnent plus de tartre les uns que les autres : par exemple, le vin de Champagne en donne peu, le vin d'Orleans en donne beaucoup ; un vin peut donner peu de tartre, & en contenir beaucoup, lorſque ſon tartre y reſte diſſous.

Depuis Paracelſe, on appelle tartre dans les corps vivans, ce qui y eſt ſalin & terreſtre, & qui s'y aſſemble, par une eſpece d'analogie, avec la matiere ſaline & groſſiere du vin, qui s'amaſſe aux côtés des vaiſſeaux qui le contiennent.

CHAP. XXXI. Le tartre contient une terre grossiere qui l'obscurcit, & qui n'est point unie à ses principes; tous les principes du vin se trouvent dans le tartre sous une forme séche, mais ils n'y sont pas dans la même proportion que dans le vin.

Pour purifier le tartre de la terre grossiere & grasse qui l'obscurcit, on en fait ce qu'on appelle *la crême de tartre*, *crystal de tartre*, *tartre purifié*. On prend une livre de tartre en poudre, on le met dans un pot de terre, on verse dessus dix ou douze pintes d'eau bouillante, & ayant placé le pot sur un trépied sur le feu, on fait bouillir pendant trois ou quatre heures, en écumant de tems en tems; ensuite on passe la liqueur dans un morceau de flanelle, & on la laisse dans un lieu frais: il se forme dessus une crême saline qu'on ramasse, c'est cette crême qui a fait nommer tout le tartre ainsi purifié, *crême de tartre*. On trouve au fond & aux côtés de la terrine, des crystaux salins, qu'on pourroit nommer *crystaux de tartre*; mais parce qu'ils sont absolument de la même nature que la crême, on les mêle ensemble, & on ne les distingue ni par le nom, ni par l'effet.

Lorſqu'on veut avoir le tartre plus blanc, il faut le faire bouillir dans pluſieurs eaux ; on le fait ordinairement bouillir dans trois eaux, & on peut le clarifier avec le blanc d'œuf, avant que de paſſer, pour la derniere fois, la diſſolution par la chauſſe.

Si on faiſoit bouillir ainſi le tartre dans un plus grand nombre d'eaux, à la fin on le changeroit tellement qu'il pourroit ſe fondre dans les liqueurs froides, ce qu'il ne peut faire dans l'état naturel. J'ai refiltré les eaux deſquelles j'avois tiré la crême & les cryſtaux de tartre ; & après les avoir fait évaporer juſqu'à ſiccité, il m'eſt reſté un ſel diſſoluble, qui étoit une eſpece de ſel végétal.

On ne doit pas faire en petit de la crême de tartre pour l'uſage ordinaire, parce qu'elle coûteroit plus cher que celle qu'on fait en grand, en Languedoc ; mais quoiqu'il ſoit inutile de faire ſoi-même la crême de tartre, on ne doit pas dire, comme a fait M. Andry dans ſa critique de mon Traité de Chimie, qu'on ne puiſſe la faire ainſi, ſans la terre avec laquelle on la fait proche de Montpellier. Certainement on en faiſoit avant que cette

CHAP. XXXI. terre fût employée pour cela ; d'ailleurs, la Manufacture de Languedoc n'en fournit pas à tous les Pays du monde où l'on employe de la crême de tartre ; & par conséquent on en fait encore actuellement ailleurs, & autrement qu'à Montpellier.

M. Fizes, sçavant Médecin de Montpellier, envoya à l'Académie des Sciences en 1725, la façon dont on purifie la terre à *Agnane* en Languedoc : on y met dans une grande chaudiere trente livres de tartre ou environ, & à peu près trente fois autant d'eau ; on fait bouillir pendant trois heures.

On passe ensuite cette liqueur toute chaude à travers d'un gros drap mis en forme de chausse ; aussitôt qu'elle se refroidit, les cristaux s'y forment, mais ils ne sont pas solides comme ils doivent être, & comme le sont effectivement ces cristaux, lorsqu'ils sont parfaits.

On les met dans une autre chaudiere avec douze fois autant d'eau ; on fait bouillir, & on repasse par le le drap : le tartre se recristallise plus beau que la premiere fois ; on réïtere une troisiéme fois cette opération.

Ensuite on remet ces cristaux avec dix ou douze fois autant d'eau, dans une chaudiere sous laquelle on fait un petit feu. CHAP. XXXI.

D'un autre côté, en détrempe environ trois livres de la terre d'Agnane, qui est blanche & maigre; on verse cette dissolution de terre dans la chaudiere où est la dissolution des cristaux, & on en retire le feu: toutes ces opérations durent ordinairement jusqu'au soir.

On laisse le tout jusqu'au lendemain matin; alors on trouve sur l'eau dans la chaudiere, la crême de tartre, de l'épaisseur d'un gros écu, & les cristaux de tartre sont aux côtés de la chaudiere; & on trouve au fond une matiere roussâtre, qui est la terre chargée de la partie grasse du tartre.

La crême de tartre est mêlée avec du sable qu'elle tient de la terre avec laquelle elle a été préparée, car je n'ose soupçonner la bonne foi des Marchands qui la vendent: ce sable change le poids & la qualité de la crême de tartre, surtout pour l'usage intérieur; c'est pourquoi il faut la purifier en la dissolvant dans de l'eau bouillante: le sable tombera au fond,

CHAP. XXXI. & on versera par inclination la dissolution de crême de tartre; il seroit mieux de la verser dans un filtre d'étoffe de laine. La crême de tartre qui se cristallisera à mesure que la liqueur refroidira, sera la *crême de tartre purifiée*.

Crême de tartre purifiée.

La crême de tartre ne se fond point dans les liqueurs froides, ni dans celles qui sont médiocrement chaudes; c'est pourquoi il est inutile de la donner dans des ptisannes ou dans des bouillons, si elle n'est en poudre extrêmemement fine, par le porphire.

Vertus.

La crême de tartre est apéritive des voyes urinaires : elle convient dans ces cas, lorsque le malade n'est pas sujet à avoir des aigreurs, & que son urine ou ce qu'il rend avec les urines a une odeur puante alkaline, sans douleur & sans gravier.

Elle est aussi un purgatif raffraîchissant qui convient sur-tout aux gouteux, lorsqu'ils n'ont pas d'acide dans les humeurs, dans certaines gouttes, quon nomme gouttes chaudes.

Dose.

On donne la crême de tartre comme purgative, depuis un gros jusqu'à six gros, & comme corrective, depuis

puis dix-huit grains juſqu'à un gros ; & on peut en donner en petite doſe pluſieurs priſes par jour. On la joint ſouvent au diaphorétique minéral, aux yeux d'écreviſſes, à la craye de Briançon, au diagrede, & à d'autres médicamens, ſelon les vûes du Médecin qui traite le malade : on ſçait que la crême de tartre entre dans la compoſition de la poudre cornachine. La crême de tartre purifiée priſe ſeule dans des bouillons, arrête quelquefois des vomiſſemens opiniâtres. CHAP. XXXI.

On fait une purgation fort convenable dans bien des cas, avec la décoction d'une douzaine de petits pruneaux, dans laquelle on fait infuſer deux ou trois gros de ſéné mondé, & une pincée d'anis ; après avoir paſſé la liqueur, on y délaye trois ou quatre gros de crême de tartre, en poudre bien fine.

Je crois devoir rapporter ici une propriété fort utile de la crême de tartre, qui eſt d'ôter les taches de l'écarlate, faites par éclabouſſures ; on diſſout de la crême de tartre dans de l'eau bouillante, & on met ſur la tache quelques gouttes de cette diſſolution qui efface la tache.

CHAPITRE XXXII.

Tartre Emétique, ou Tartre Stibié.

CHAP. XXXII.

POUR faire le tartre ſtibié, prenez du verre d'antimoine & du ſaffran des métaux, de chaque une demie-livre; de la crême de tartre, une livre; le tout en poudre, & mêlé enſemble, mettez-le dans une terrine ou dans un pot verniſſé, & y verſez cinq pintes d'eau; faites bouillir doucement, ayant ſoin d'y remettre de l'eau bouillante, à meſure qu'elle ſe diſſipera. Lorſque le tout aura ainſi bouilli dix ou douze heures, vous retirerez de deſſus le feu, & vous filtrerez la liqueur encore toute bouillante; enſuite vous ferez évaporer toute la liqueur filtrée, il vous reſtera une matiere ſaline, qui eſt le tartre émétique.

Le tartre émétique doit être un peu jaune; s'il étoit blanc, ce ſeroit une marque que la crême de tartre y domineroit trop: c'eſt le verre & le foye d'antimoine qui donnent au tartre ſti-

bié la couleur jaune & la vertu émétique.

Il n'eſt pas à propos de faire la criſtalliſation de ce ſel émétique, parce que la crême de tartre étant très-prompte à ſe criſtalliſer, on auroit dans la premiere criſtalliſation la crême de tartre qui ſeroit moins émétique, & au contraire ce qui reſteroit, le ſeroit plus; ce qui feroit dans ce remede une diſproportion dangereuſe pour les malades.

En faiſant évaporer toute l'eau, le ſel qui reſte eſt beaucoup plus émétique, en même doſe, que celui qui eſt criſtalliſé, parce que, comme il entre une partie d'eau dans la compoſition des criſtaux, ils contiennent, à poids égal, moins de l'antimoine, qui fait toute la vertu émétique.

Cette grande facilité qu'a la crême de tartre à ſe criſtalliſer, oblige l'Apothicaire à verſer la liqueur toute bouillante ſur le filtre, ſans quoi il ne couleroit que l'eau. Le verre d'antimoine & le ſaffran des métaux ne ſe diſſolvent point parfaitement, il en reſte toujours ſur le filtre, qu'on peut rétablir en antimoine: ſi on le ramaſſe, & qu'on le faſſe fondre dans

CHAP. XXXII. un creuſet avec quelque matiere graſſe, comme avec deux parties de flux noir, on trouvera du régule d'antimoine au fond du creuſet.

La crême de tartre qui entre dans la compoſition du tartre émétique, fait que l'émétique ne peut ſe fondre dans les liqueurs froides, ſoit apozèmes, ptiſannes, ou eau ſimple; mais on remédie à cet inconvénient, en le mettant en poudre ſi fine, qu'il peut être ſoutenu dans l'eau, & il la faut employer chaude, ou du moins tiéde, pour y diſſoudre en partie ce ſel.

Le verre d'antimoine donne plus d'éméticité à cette préparation, que n'y en donne le ſaffran des métaux. Il faut employer un verre d'antimoine fait ſans borax, parce que le borax diminue l'éméticité de l'antimoine: les alkalis font perdre à l'antimoine ſa vertu émétique. Si on fond le verre d'antimoine avec le double de ſon poids de ſel alkali du tartre, il ceſſera d'être émétique; c'eſt pourquoi auſſi, il eſt néceſſaire d'employer dans la compoſition de l'émétique, le ſaffran des métaux, & non pas le foye d'antimoine qui n'eſt pas lavé, parce

qu'il y reste, comme dans ses scories, du nitre alkalisé, qui diminueroit l'acidité de la crême du tattre; ce seroit encore par cette raison diminuer l'éméticité du tartre stibié, parce que les acides végétaux, & celui du sel marin, développent la vertu émétique de l'antimoine: c'est ce qui fait que la crême de tartre qui est acide, est très-propre pour entrer dans la composition de l'émétique.

On garde en différens Pays, & quelquefois dans les mêmes lieux, différentes proportions des ingrédiens, dans la comportion du tartre émétique; c'est ce qui cause des dangers aux malades & de l'embarras aux Médecins. On devroit faire dans les Villes le tartre émétique en public, comme on y fait à Paris & à Venise la théraque, & à Londres toutes les grandes compositions. *Voyez* le Chapitre du *Vin Emetique*, *pag*. 367.

Le tartre émétique dont j'ai décrit la préparation dans ce Chapitre, est très-efficace: on le prépare de la même façon à Paris, chez tous les Apothicaires. Il se donne depuis un demi grain jusqu'à deux grains, quelquefois trois, rarement quatre: dans des

CHAP. XXXII. cas extraordinaires, on eſt obligé d'en donner juſqu'à cinq, & même ſix grains.

Lorſqu'on prend l'émétique ſeul, il n'agit quelquefois que par haut, il fait vomir, & ne fait point aller par bas; ou lorſqu'ayant pris le tartre émétique, on eſt prêt à aller par bas, on ſe trouve dans une grande angoiſſe, ſurtout ſi on va en même tems par haut, mais il n'en reſte aucune mauvaiſe ſuite; & lorſqu'il a commencé à agir par bas, il n'agit plus, ou n'agit que foiblement par haut.

Lorſqu'on joint le tartre émétique à des ſels purgatifs, tels que le ſel de Glauber, de Seignette, &c. il a la moitié moins de force pour faire vomir: par exemple, un malade délicat qui pourroit prendre un grain & demi de tartre émétique dans un demi-ſeptier d'eau chaude en deux priſes, en pourra prendre de même trois grains, ſi on y ajoute deux gros de ſel végétal, ſans vomir davantage; au contraire; & ſi on augmente la quantité du ſel, ſi l'on y met trois gros de ſel végétal, ou une demi-once de ſel de Seignette, le malade ira par bas, & ne vomira point, s'il n'en a un

grand beſoin, ou s'il n'y a une grande diſpoſition. CHAP. XXXII.

La caſſe affoiblit environ des deux tiers l'action du tartre émétique par haut. Une perſonne qui prendroit en deux priſes un grain & demi de tartre émétique, peut en prendre quatre grains & demi dans la décoction d'un quarteron de caſſe en bâton dans une chopine d'eau, dont on fait deux priſes; ce qu'il eſt néceſſaire de ſçavoir préciſément dans le traitement des malades.

Lorſque le tartre émétique pénetre par les veines lactées dans le ſang, alors il agit par les urines & par la tranſpiration, & il eſt tonique; il faut pour lui faire prendre ces ſecondes voyes, le donner par petites parties dans un fluide qui y paſſe aiſément: on le fait prendre ainſi ſur la fin, bonne ou mauvaiſe, de certaines maladies, comme de la fiévre maligne. Il faut au contraire dans le commencement de ces maladies, le faire agir dans les premieres voyes, en le donnant en quantité ſuffiſante pour qu'il agiſſe par haut ou par bas, ſans entrer dans les vaiſſeaux de la ſeconde & de la troiſiéme digeſtion, parce

CHAP. XXXII. que les fibres de ces vaisseaux sont souvent au commencement de la maladie trop tendues, & susceptibles d'irritation.

Le tartre émétique est un fort bon remede à employer dans le commencement des fiévres, surtout dans les fiévres intermittentes, pour vuider les premieres voyes. Tout le monde en connoît l'usage dans les apoplexies; c'est même par ce remede qu'il faut commencer dans les apoplexies d'indigestion. On commence presque toujours par saigner, & c'est souvent par-là qu'il faut commencer, parce que si le malade est sanguin, que le gonflement & le premier embarras viennent des vaisseaux sanguins, ce seroit augmenter le mal, que de porter le sang à la tête en plus grande quantité, par le vomissement; mais lorsque le mal originaire est dans la partie lymphatique, qui naturellement est en grande quantité dans la tête, ou que l'apoplexie vient de crudités d'indigestion, qui ont passé des premieres voyes dans les secondes, il est nécessaire de faire vomir pour vuider une partie de ces crudités, & pour exciter une contraction

dans toutes les parties membraneuses du corps, & surtout dans celles du cerveau, afin d'y soutenir le mouvement languissant des humeurs; mais il ne faut pas que les vaisseaux sanguins soient beaucoup plus pleins que les lymphatiques, ce qui demanderoit alors la saignée: il n'y a qu'un Médecin sage & habile qui puisse en décider après un mûr & prompt examen du malade, & sur un compte fidele & précis de ce qui a précédé l'accident.

Il ne faut pas donner l'émétique à ceux qui ont un asthme convulsif, & même l'occasion est rare de le donner dans l'asthme humoral: il faut, pour être déterminé à faire prendre l'émétique, que le malade ait naturellement la poitrine forte & large, l'estomach plein d'humeurs, & de la disposition avec facilité à vomir.

On doit s'abstenir de faire prendre l'émétique aux pulmoniques, à ceux qui sont sujets à cracher du sang, à ceux qui ont des ulceres aux reins ou à quelque autre partie interne du corps, à ceux qui ont des hernies, à ceux qui sont souvent mal à la tête par trop de sang, à ceux qui sont su-

CHAP. XXXII.

jets à ton ber en foiblesse, à ceux qui sont dans la pernicieuse habitude de revomir leurs alimens, qu'il faut bien distinguer de ceux qui ont des maux de cœur, & qui revomissent, sans que cela soit habituel en eux. L'émétique est dangereux dans la plûpart des maladies du foye. *Aetius* assure que l'émétique est contraire aux femmes hystériques. *Avicenne* ne veut pas qu'on le donne à ceux qui ont le col menu, & *Galien* le défend à ceux qui toussent.

Il est plus ordinaire de faire prendre le tartre émétique dissous dans de l'eau : on en met deux ou trois grains, ayant égard à la force du malade, dans une chopine d'eau chaude, pour faire prendre en deux ou trois verres, selon les circonstances, à une heure & demie de distance l'un de l'autre. On observe, si l'effet de la premiere ou de la seconde prise est suffisant, de ne pas donner le reste. On ne donne point de bouillon dans les intervalles des prises, mais seulement une heure & demie après la derniere prise, ou lorsque le malade ne se sent plu disposé à vomir. On fait prendre de l'eau tiéde trois quarts d'heure

après chaque priſe, & lorſque le malade fait des efforts inutiles pour vomir. M. Falconet m'a dit que M. Dieuxivoye, qui étoit un des grands Médecins de la Faculté de Paris à la fin du ſiecle dernier, a été le premier qui ait donné l'émétique dans de l'eau, en pluſieurs priſes. CHAP. XXIII.

Il y en a qui mettent le tartre émétique en pilules avec un peu de mie de pain ou de farine détrempée dans de l'eau, & ils le partagent de façon qu'il y ait un grain, ou un demi grain de tartre émétique, pour chaque pilule. Cette façon de faire prendre l'émétique eſt aſſez inutile, parce qu'il n'a point de goût.

On ne donne pas toujours l'émétique pour vuider les premieres voyes; on le fait prendre quelquefois pour ranimer les nerfs, pour diſſiper les obſtructions en mettant les fibres en contraction, & pour rétablir le mouvement naturel des humeurs en les diviſant; dans ces cas, il faut donner le tartre émétique en une priſe, & le faire prendre dans une cuillerée de vin.

Pour augmenter l'effet de l'émétique, il faut quelquefois prendre du

CHAP. XXXII.

bouillon maigre, fait avec beaucoup d'oseille : dans d'autres cas, on peut donner un peu de vin dans de l'eau tiéde, pour donner la force de vaincre la nausée, & pour déterminer au vomissement, mais il ne faut pas y mettre assez de vin pour éluder l'impression de l'émétique. Sur la fin de l'opération de l'émétique, il est bon quelquefois de donner un peu de beurre frais dans de l'eau chaude, ou une cuillerée d'huile dans de l'eau tiéde, pour achever l'effet de l'émé-que par haut ou par bas.

Et au contraire, pour diminuer l'effet du tartre émétique, lorsqu'il est trop violent, il faut donner de l'esprit de nitre dulcifié, depuis quatre jusqu'à douze gouttes, dans un verre d'eau fraîche, avec du sucre ou du sirop; & si cela n'arrêtoit pas assez promptement les efforts trop violens de l'émétique, il faudroit donner depuis cinq, jusqu'à quinze gouttes d'esprit volatil huileux aromatique, dans un verre de bouillon, dans une cuillerée de vin d'Espagne, ou dans une potion cordiale, composée d'une once d'eau distillée de scabieuse ou de

buglosse, d'un gros & demi d'eau de fleurs d'orange, d'un demi gros de confection d'hyacinthe, & de deux gros de sirop d'œillet, pour prendre en trois ou quatre cuillerées.

Toutes les fois qu'il faut faire vomir, il n'est pas nécessaire de le faire par les préparations d'antimoine; c'étoit bien mal à propos que dans le siécle passé on ne vouloit point en admettre l'usage pour le traitement ordinaire des maladies; mais on auroit tort aujourd'hui de bannir pour les préparations d'antimoine, tous les autres vomitifs: les remedes évacuans sont tous, outre cela, plus ou moins altérans, c'est-à-dire, propres à apporter un changement dans la nature des humeurs & dans le ton des fibres: ce qu'on ne doit pas perdre de vûe, parce qu'on doit avoir ce double objet. Comme les préparations d'antimoine conviennent mieux dans les cas d'apoplexies, de fiévres continues, de petites véroles, pleurésies, &c. la racine d'Asarum depuis vingt jusqu'à quarante grains, convient meux pour les hydropisies, les fiévres intermittentes, &c. & l'ipecacuana depuis dix grains jusqu'à trente-six,

CHAP. XXXII.

dans les maladies qui viennent du dérangement de l'estomach ou des intestins, & dans les cas de gangrene, &c.

Lorsqu'on est obligé de faire vomir dans les maladies des nerfs, on fait fondre un peu de sel commun dans de l'eau chaude; on y délaye de la graine de moutarde moulüe, & on en fait une espéce de bouillie claire, dont on prend une cuillerée, & quelquefois deux petites, dans un verre d'eau chaude, pour purger par le vomissement.

Pour faire vomir dans les cas d'épilepsie, & dans les fortes mélancholies, il faut composer une potion avec quinze grains de graine de rhue sauvage, qu'on met dans un mortier qu'on a auparavant bien lavé, & on broye en y mettant peu à peu quatre onces d'eau pure; ensuite on passe l'émulsion, & on y délaye trois onces de bon miel, & deux onces d'huile d'amandes douces, ou de celle de sésame. L'huile de sésame est commune en Asie, comme celle d'oeillet l'est en Europe. La graine de rhue sauvage purge la mélancholie.

CHAPITRE XXXIII.

De l'Alkali du Tartre.

POUR alkaliser le Tartre, mettez du Tartre cassé en petits morceaux dans un sac de papier; placez-le dans un fourneau ou dans un réchaud, & l'y entourez de charbon que vous allumerez: le Tartre se fondra & bouillonnera; ensuite il se dessechera & deviendra jaune dans des endroits, & verd dans d'autres. Lorsqu'il sera blanc, retirez-le du feu & le faites fondre dans de l'eau chaude; filtrez la liqueur & la faites évaporer jusqu'à ce qu'il vous reste un sel bien sec & bien blanc; c'est le sel alkali du tartre, qu'il faut garder dans un vaisseau bien bouché pour qu'il ne s'humecte point à l'air. CHAP. XXXIII.

Il ne faut pas concasser le tartre en poudre, avant que de le mettre au feu dans cette opération, parce que la premiere chose qui lui arrive, lorsqu'il est au feu, c'est de fondre & de se rassembler en masse, avant qu'il s'en

dissipe rien ; & au contraire, lorsqu'il est en morceaux, il laisse de plus grands intervalles, il se met plus tard en masse, il présente plus de surface au feu, & il se calcine un peu plus promptement.

Lorsqu'en faisant l'alkali du tartre, quelque charbon s'en trouve imbû, il ne se consomme point comme les autres ; j'ai observé qu'il se vitrifie, qu'il rougit sans se consumer, qu'il ne garde point le feu, comme le fait naturellement le charbon, & qu'il a un goût fort salé.

Je croi que les cendres se sentent aussi du tartre ; c'est pourquoi je suis d'avis qu'on nettoye le fourneau ou le réchaud, avant que de faire cette opération, afin de lessiver tout ce qui s'y trouvera de cendres, lorsque l'opération sera finie ; les cendres contiennent d'ailleurs un sel de la nature de l'alkali du tartre.

L'alkali du tartre semble très-facile à faire, cependant cette opération demande de la précision : si on ne le brûle pas assez, il donne peu d'alkali, & il y reste du tartre qui n'est pas décomposé. Si au contraire on le calcine trop, il s'en change une partie en une

pure terre, assez fine pour passer par le filtre, mais elle n'est pas assez saline pour se soutenir dans la dissolution ; elle se précipite au fond du vaisseau sans pouvoir se redissoudre, ni par conséquent repasser par un filtre. Il faut avoir égard à tout cela, lorsqu'on veut avoir un alkali de tartre fort & pur. Le sel alkali du tartre est naturellement un des plus purs & des plus puissants alkalis que nous ayons.

Il y en a qui, pour avoir un alkali de tartre plus fort, le concentrent avec de la chaux vive ; & on en fait ainsi un caustique.

On fait sur le champ une espéce d'alkali de tartre, qui est autant un nitre fixé par le tartre, qu'un tartre alcalisé ; les Allemans l'appellent *Sal tartari extemporaneum* : on mêle ensemble parties égales de tartre & de nitre, on met le tout dans une poële de fer en piramide, & on place un charbon allumé sur la pointe de la piramide ; le feu y prend, & il se fait une détonation. *Voyez* le Chapitre XXXIX. du savon de Sterkey. Si pour l'alkali du tartre fait sur le champ, on a pris moins de nitre que de tartre, le tartre n'est pas parfaitement alkalisé,

CHAP. XXXIII. & cela produit un flux noir, au lieu d'un alkali de tartre blanc. Si au contraire on employe dans cette opération plus de nitre que de tartre, il y reste du nitre inutile, qui n'a point été fixé par le tartre.

Cette opération ne donne pas un alkali de tartre pur, même supposant que l'alkali du nitre fût la même chose que l'alkali du tartre, parce qu'il y reste toujours plus ou moins d'acide nitreux. Un jour, pour éprouver une terre foliée de tartre qu'on me montroit, je versai dessus de l'huile de vitriol, il s'en éleva aussi-tôt des vapeurs jaunes qui avoient l'odeur de l'eau forte; c'étoit de l'esprit de nitre que l'acide vitriolique détachoit : je jugeai que pour faire cette terre foliée de tartre, on avoit employé l'alkali du tartre fait par la détonation avec le nitre.

D'ailleurs, il n'est pas vrai que l'alkali du tartre soit en tout, le même que l'alkali du nitre; car en supposant que leur bases terreuses fussent les mêmes, ces acides qui sont fondus avec pour en faire des sels alkalis, les rendent différens; de sorte que ces alkalis different au moins, comme les acides du

tartre & du nitre different. CHAP. XXXIII.

C'eſt improprement qu'on dit *Sel de Tartre*, pour exprimer l'alkali du tartre; les criſtaux de tartre ſeroient à plus juſte titre nommés ſel de tartre. Ceux qui connoiſſent la nature de l'alkali du tartre & de la crême de tartre, ſans cependant être aſſez informés du langage vulgaire des Chimiſtes, s'expriment mal ſur cela: Cette erreur qui eſt de conſéquence, ſe trouve dans de bons Livres, & peut tromper les Phyſiciens & autres Studieux de la Chimie: elle ſe trouve par exemple dans les *Entretiens Phyſiques du Pere Regnault*, page 194. où il dit, *le ſel de tartre eſt un ſel acide tiré du tartre.* Véritablement la crême & les criſtaux de tartre ſont plutôt le ſel de tartre, que ne l'eſt ſon alkali. A conſiderer la natute des choſes, ce qui eſt proprement ſel, eſt acide; les ſels moyens & les alkalis ne ſont ſels que par l'acide, différemment combiné avec différentes terres.

Vertus. Les Médecins ont regardé de tout tems, & regardent encore aujourd'hui l'alkali du tartre, comme un bon diſſolvant de la lymphe épaiſſie; & ils

CHAP. XXXIII

ont jugé que dans bien des cas il pouvoit dissiper les obstructions, lorsque dans le corps, il s'allioit à une matiere grasse, avec laquelle il faisoit une espece de savon. On sçait que les savons sont composés d'alkalis joints à des matieres grasses; cependant les Médecins connoissent des remedes supérieurs à celui-ci, & ils n'ignorent pas qu'il est dangereux dans les cas d'inflammations : il faut faire attention que les alkalis sont en général brûlans & caustiques & qu'on en fait des pierres à cautere.

L'alkali du tartre est un bon stomamachal pour fondre les humeurs visqueuses, & adoucir les aigres de certains estomachs, sur-tout pour les Gouteux. On le donne depuis quatre grains, jusqu'à douze; & on en peut donner plusieurs prises par jour.

Dose.

C'est aussi le contre-poison le plus seur, & le plus prompt pour ceux qui ont eu le malheur d'avaler du sublimé corrosif; cet alkali se charge promptement de l'acide corrosif du sublimé, & ils font ensemble un sel moyen qui n'est point mal-faisant; & le mercure abandonné par son acide, n'est point nuisible. Il est étonnant qu'on n'ait

point encore pensé à avoir recours à ce remede qui est si prompt & si sûr contre un poison aussi violent que l'est le sublimé corrosif.

L'alkali du tartre dissout les matieres grasses & résineuses; c'est pourquoi on l'employe pour ouvrir en quelque sorte les corps dont on veut tirer les teintures: mais il est bon de sçavoir qu'en même tems qu'il tire la teinture de certains purgatifs, comme du séné & de la rhubarbe, il en détruit ou en diminuë la propriété de purger. J'en ai fait l'expérience.

CHAPITRE XXXIV.

Liqueur de Tartre Alkali, ou Huile de Tartre par deffaillance.

LES sels alkalis sont, pour ainsi dire, avides de liquides ; c'est pourquoi lorsqu'on les laisse exposés à l'air, ils en prennent l'humidité, & se changent en une liqueur qui étant épaisse & grasse au toucher, est appellée par quelques-uns, huile, comme huile de tartre ; & on y ajoute ces CHAP. XXXIV

CHAP. XXXIV.

mots *par deffaillance*, parce que l'alkali eſt comme tombé en cette liqueur. C'eſt une façon impropre de parler, que de nommer cette liqueur, *huile de tartre par deffaillance*, puiſqu'on dit auſſi *huile de tartre*, en parlant de celle qui eſt diſtillée ; ce qui pourroit faire une amphibologie. On doit dire liqueur de tartre alkali, comme on dit liqueur de nitre alkali, ou liqueur de nitre fixe. Il eſt vrai que pour ſe faire entendre, il faut ſuivre l'uſage, en parlant, mais il ne le faut ſuivre qu'autant qu'il eſt néceſſaire, ſans le fortifier lorſqu'il eſt mauvais ; il faut au contraire profiter des occaſions de travailler à le changer inſenſiblement, ce qui contribue au progrès des ſciences, comme à la perfection du langage.

Je croi devoir ajouter qu'il ne s'agit point ici de l'huile de tartre des Alchimiſtes, qui a fait travailler en vain tant de perſonnes ſur le tartre ordinaire. Il faut ſçavoir que lorſqu'on lit dans leurs Livres *Huile de Tartre*, il faut le plus ſouvent entendre la liqueur qui ſe forme de la Roſe philoſophique, liquéfiée par l'humidité de l'air : cette Roſe ſe fait avec une par-

tie de fleurs de zinc & deux parties de ſalpêtre purifié, qu'on fait fondre enſemble & qu'on vitrifie dans un creuſet ; lorſque le creuſet eſt refroidi, la matiere eſt comme une roſe pourpre, environnée de feuilles vertes.

Pour préparer la liqueur de tartre alkali, il faut mettre en poudre fine l'alkali du tartre, & l'étendre dans un plat de fayence, qu'on laiſſe enſuite expoſé à l'air humide & à l'ombre, où il ne puiſſe tomber d'ordure dans le plat : lorſque cet alkali eſt fondu en liqueur, & qu'on reconnoît que la liquidité n'en augmente plus, on filtre cette liqueur.

La diſſolution de l'alkali du tartre eſt d'autant meilleure, qu'elle ſe fait plus lentement & d'elle-même, ſans y verſer aucun liquide ; le tartre alkali acquiert ainſi une qualité extraordinairement pénétrante, qu'on ne peut lui donner par aucun autre moyen.

L'alkali du tartre & celui du nitre réſous ainſi en liqueur, ſont ſi pénétrans, qu'on ne peut les expoſer au feu dans un creuſet, qu'ils ne ſortent au travers le creuſet, ce qu'ils ne feroient pas de même ſi on les avoit diſſous ſimplement avec de l'eau. Ces

CHAP. XXXIV. ſels expoſés à l'air n'en prennent pas ſeulement l'humidité ; c'eſt pourquoi il ne faut pas pour faire cette opération, choiſir le tems & le lieu les plus humides.

L'alkali du tartre expoſé à l'air en prend plus ou moins d'humidité, ſelon qu'il eſt plus ou moins ſel alkali, c'eſt-à-dire ſelon qu'il contient plus ou moins de cette terre dont j'ai parlé dans le Chapitre précédent ; ce que l'alkali du tartre reçoit de l'air, lui eſt ordinairement égal, pour le poids.

Lorſqu'on veut avoir l'alkali du tartre diſſous dans de l'eau, il eſt à propos de préférer l'eau de pluye à l'eau de riviere ou autre eau pure. L'alkali du tartre diſſous dans de l'eau de pluye filtrée, ſeroit plus efficace que s'il étoit diſſous dans de l'eau de pluye diſtillée, parce que l'eau de pluye contient des ſels de l'air, tels qu'ils ſe déposent dans l'alkali du tartre, lorſqu'étant expoſé à l'air, il s'y fond en liqueur ; on ôte à l'eau ces ſels par la diſtillation, du moins en partie.

La liqueur de tartre alkali eſt plus animante & plus deſſicative, que l'alkali même du tartre. Cette liqueur eſt

est bonne extérieurement pour les galles, dartres & pustules, lorsque ces maladies de la peau sont sans démangeaison, & avec une sorte d'insensibilité, quoique causées par un acide fixe. Cette liqueur est bonne aussi par la même raison pour certaines tumeurs oedémateuses, qui tendent à devenir squirreuses.

Il est arrivé dans mon Laboratoire, qu'y ayant de la liqueur de tartre alkali, placée auprès d'une bouteille où étoit de l'éther, la liqueur alkaline a pris de l'odeur de l'éther, quoique ces deux bouteilles fussent bien bouchées.

CHAPITRE XXXV.

Du Sel Végétal.

METTEZ un quarteron d'alkali de tartre dans une terrine vernisée; versez dessus deux pintes d'eau, & mettez la terrine sur un fourneau ou sur un réchaut où il y ait un peu de feu; lorsque l'alkali du tartre sera fondu, & que l'eau sera tiede, jettez-y une CHAP. XXXV.

CHAP. XXXV. petite cuillerée de crême de tartre réduite en poudre : il se fera une fermentation ; lorsqu'elle sera passée, remettez-y une cuillerée de tartre ; ce que vous continuerez de faire, jusqu'à ce qu'il ne s'y excite plus de fermentation ; alors remuez avec une spatule la matiere qui est tombée au fond ; & laissez le tout chaudement pendant dix ou douze heures : après ce tems, remuez encore la matiere avec la spatule, & l'éprouvez en y ajoutant un peu de crême de tartre : s'il se fait encore une fermentation sensible, continuez d'y mettre de la crême de tartre, jusqu'à ce qu'étant tombée au fond de la terrine, elle ne s'éleve plus en haut en bouillonnant. Après quoi filtrez la liqueur & la faites évaporer en partie, jusqu'à ce qu'il se forme dessus une pellicule ; alors portez la terrine à la cave ; il s'y formera des cristaux, qui sont le sel végétal, qu'on nomme autrement *Tartre-soluble*.

Les cristaux du sel végétal sont grouppés, ils sont taillés en facettes, & la pointe n'en est pas de côté, comme elle l'est aux cristaux des sels vitrioliques.

Pour conserver le sel végétal, &

empêcher qu'il ne s'humecte à l'air, il faut en mettre les cristaux à sécher, pour dissiper l'eau contenue dans les petites cavités, qui sont entre les pointes des cristaux, unis en grouppe.

La crême de tartre, c'est-à-dire le tartre purifié, est plus acide qu'alkali ; de sorte que pour le rendre un sel moyen, il faut y ajouter de l'alkali. C'est ce qu'on fait dans l'opération du sel végétal, dans laquelle on lui donne l'alkali du tartre même, ce qui semble plus naturel que de lui donner un alkali étranger ; de sorte que le sel végétal est le tartre salé, ou moyen ; comme le tartre, tel qu'on le tire des tonneaux de vin, ou consideré après avoir été purifié par l'opération par laquelle on fait la crême de tartre, est le tartre acide ; & le tartre brûlé est le tartre alkali.

Le tartre contient naturellement beaucoup d'huile, & elle lui est intimement unie, ce qui l'empêche de se dissoudre dans l'eau, si elle n'est extrêmement chaude ; c'est encore ce qu'on cherche à changer par l'opération par laquelle on fait le sel végétal. Les alkalis sont les vrais dissolvans des huiles : l'alkali du tartre mêlé

CHAP. XXXV.

avec la crême de tartre, en divise le principe huileux, & le met en état de pouvoir être étendu dans l'eau, c'est ce qui forme un sel soluble; c'est-à-dire, que l'opération par laquelle on fait le sel végétal, se réduit à changer le tartre qui est acide & indissoluble, en un sel moyen & dissoluble.

Le sel végétal ne se cristallise pas aisément, parce que l'alkali de tartre ne dissout pas entierement la partie huileuse de la crême de tartre: cette huile restante s'unit avec la partie simplement terreuse de l'alkali de tartre. *Voyez* le Chapitre précédent de l'alkali du tartre. Et elle fait une matiere mucilagineuse ou savonneuse qui ne peut se cristalliser. Une partie de cette matiere reste sur le filtre, lorsqu'on passe la liqueur.

Il y en a qui ne filtrent point cette dissolution, ne voulant pas perdre cette matiere, qui reste sur le filtre lorsqu'on la passe; ils croyent ne devoir pas la rejetter, parce que les liqueurs avoient été filtrées séparément lorsqu'on a fait l'alkali de tartre & la crême de tartre. Ils font évaporer toute la liqueur, & ne font point cristalliser le sel végétal. Ils ne perdroient

cependant pas autant de matiere qu'ils le croyent, à faire cristalliser ce sel, parce que dans la cristallisation des sels il entre une partie d'eau qui augmente considérablement leur poids; ils auroient à peu près autant de sel; & ils l'auroient plus parfait.

D'ailleurs, la crême de tartre qui n'est pas purifiée, est mêlée de sable, qui reste dans le sel végétal, lorsqu'on ne filtre point la dissolution, & qu'on en fait l'évaporation jusqu'à siccité. Ce sable en impose quelquefois, parce que voyant qu'il reste au fond une matiere qui ne se dissout point, on croit que c'est de la crême de tartre, & que la dissolution en a autant qu'elle en peut prendre.

Lorsqu'on fait l'alkali de tartre, pour ensuite faire le sel végétal, il ne faut pas faire évaporer la liqueur, comme on fait ordinairement après avoir fait la dissolution du tartre calciné. Il faut après l'avoir filtrée y mettre peu à peu les cristaux de tartre, comme nous venons de le dire.

Il faut se servir dans cette opération de vaisseaux qui soient vernissés, parce que le sel végétal pénétre les vaisseaux qui ne le sont point.

CHAP. XXXV.

J'ai remarqué lorſque j'ai fait le ſel végétal, qu'en mettant peu à peu la crême de tartre dans la diſſolution d'alkali de tartre, que la crême de tartre en poudre qui eſt bien blanche, devient un peu rouge, lorſqu'étant tombée au fond de la terrine, elle s'éleve en haut en fermentant; j'ai obſervé auſſi qu'il s'en élevoit une odeur vineuſe.

On employe ordinairement deux parties de crême de tartre pour une d'alkali de tartre pur, parce qu'il y a du ſable dans la crême de tartre, telle qu'on nous l'apporte de Montpellier; car ſi on ſe ſervoit pour faire le ſel végétal, de crême de tartre purifiée, comme je l'ai expliqué à ſon article, il n'en faudroit pas tant, comme on le peut voir par ce qui eſt rapporté dans le ſecond Tome des Mémoires de l'Académie des Sciences, de l'année 1699. page 254.

Pour éprouver ſi l'on a obſervé une juſte proportion de l'alkali & de la crême de tartre, pour faire le ſel végétal, il faut en mettre dans une cuillier, & y ajouter un peu de vinaigre; le mélange fermentera ſi l'on n'a pas mis aſſez de crême de tartre dans la

dissolution de l'alkali de tartre ; ensuite il faut encore mettre du sel végétal dans une autre cuillier, ou dans la même après l'avoir vuidée & nettoyée, & verser sur ce sel végétal de la liqueur de tartre alkali, ou de l'alkali de tartre, & y ajouter un peu d'eau ; si le mélange fermente, c'est une marque qu'on a mis trop de crême de tartre dans la composition de ce sel végétal.

On fait usage en Allemagne d'une espece de sel végétal en liqueur, qu'on nomme *tartre-tartarisé*, *liquide-citré*. Pour le faire, on prend trois parties de crême de tartre, & deux parties d'alkali du tartre, qu'on fait cuire dans de l'eau sur le feu, sans les faire bouillir ; & on les laisse exposés à cette chaleur, jusqu'à ce que le tout paroisse s'épaissir ; on y ajoute alors un peu d'écorce de citron ou d'orange, & après avoir retiré du feu, on mêle à cette liqueur tartarisée quelques gouttes d'essence de citron.

Il y en a qui au lieu de sel vegétal, donnent ce que les Allemans appellent *Sal tartari extemporaneum*, & dont j'ai parlé dans le Chapitre XXXIII. de l'alkali de tartre.

CHAP. XXXV. Il ne faut pas croire que ce sel puisse être donné pour le sel végétal, & qu'il y soit analogue ; c'est un sel alkali, au lieu que le sel végétal est un sel moyen, & qui est fort différent pour les usages qu'on en peut faire. Il faut faire le sel végétal comme on l'a toujours fait, sans y rien changer. Ces changemens dans la préparation des remedes font tort à la Pharmacie, parce que les Médecins ne les ordonnent plus, lorsqu'ils n'y trouvent plus les mêmes effets ; & les remedes cessent de produire les mêmes effets lorsqu'on cesse de les composer comme on les composoit dans le tems que les Médecins les trouvoient efficaces.

Le sel végétal a aussi moins de crédit aujourd'hui, pour une autre raison, c'est que dans les premiers tems du sel végétal on connoissoit moins le sel de Glauber, le sel de duobus, & le sel de Seignette.

Le sel végétal est plus purgatif que le sel de Seignette ; il l'est autant que le sel de Glauber, & il l'est moins que le sel d'epson, que le sel de duobus, & que le tartre vitriolé. Il est nécessaire que le Médecin connoisse ces

différens dégrés de force des ſels, pour les proportionner aux forces des Malades.

Le ſel végétal eſt un apéritif doux, & il convient mieux que le nitre même dans certaines chaude-piſſes. *Voyez* le Chapitre du Nitre. On l'employoit communément dans les hydropiſies, avant qu'on connût le ſel de duobus.

On le donne depuis un demi-gros juſqu'à deux gros dans chaque Médecine, & depuis trois gros juſqu'à une once dans une ptiſanne, ou dans un apozême purgatif. On peut le faire prendre auſſi dans de l'eau minéralle. Ce ſel paroît convenir particulierement dans les médecines & dans les apozêmes où il y a de la caſſe.

CHAPITRE XXXVI.

Du Tartre Vitriolé.

METTEZ dans une cucurbite de la liqueur de tartre alkali; verſez deſſus, goutte à goutte, de l'eſprit de vitriol rectifié, juſqu'à ce qu'il ne ſe faſſe plus d'efferveſcence, & pour par- CHAP. XXXVI.

ler le langage vulgaire des Chimistes, jusqu'à saturation. Ensuite placez la cucurbite sur le feu de sable, & faites évaporer une partie de la liqueur, jusqu'à ce qu'il s'y forme, à la surface, une pellicule; enfin mettez à cristalliser dans un lieu frais.

Ensuite retirez les cristaux qui s'y seront formez, versez un peu d'eau bouillante sur la liqueur qui restera, filtrez-la, & la faites évaporer jusqu'à pellicule; & enfin mettez à cristalliser. On réïterera cette manœuvre, jusqu'à ce qu'on ait dissipé toute la liqueur, & qu'on en ait retiré tous les cristaux.

Il y en a qui y ajoutent à chaque cristallisation un peu d'alkali du tartre, & qui n'y mettent point d'eau; d'autres font évaporer d'abord le mélange de la liqueur de tartre alkali & de l'esprit de vitriol, jusqu'à siccité, & font fondre ensuite dans de l'eau la matiere qui reste, & après avoir filtré & fait évaporer, ils mettent à cristalliser.

Il est à propos, après la premiere cristallisation du tartre vitriolé, d'ajouter de l'eau à la liqueur restante, parce que cela donne moyen aux cri-

staux de se former plus beaux. D'ailleurs cela met en état de filtrer la liqueur, & cela dissout du tartre vitriolé, qui dans cette liqueur est embarrassé avec une terre absorbante & huileuse. Lorsqu'on verse l'esprit de vitriol sur la liqueur de tartre alkali, il se fait un précipiré qui a déja été observé par d'autres, qui l'ont nommé *Magistere vitriolé.*

Lorsqu'on a retiréles cristaux de la liqueur, il faut la remettre sur le feu & y verser de l'eau bouillante,pour en faire une dissolution parfaite.

Lorsqu'on fait l'évaporation de la dissolution de tartre vitriolé, il se forme une pellicule sur la liqueur; & lorsque cette liqueur est refroidie, il se forme immédiatement sous la pellicule des grains salins taillés en diamant; ils baissent dans la dissolution à mesure qu'ils deviennent plus pésans, & enfin ils tombent au fond. Il se forme dessus à l'endroit où étoit la pellicule une petite colomne taillée de même en diamant, desorte que ces deux cristaux se joignent par leurs bases, & forment ensemble un cristal de la grosseur d'un gros grain de ris ou d'un grain d'orge.

CHAP. XXXVI.

Avant que de ſerrer, pour l'uſage le tartre vitriolé, il faut en laver les criſtaux légerement dans de l'eau froide, & enſuite les faire bien ſécher.

Tachenius a imaginé de faire le tartre vitriolé avec les cendres gravelées, & le vitriol. Pour faire ce tartre vitriolé de Tachenius, il faut prendre trois livres de cendres gravelées, les diſſoudre dans trois pintes d'eau, laiſſer repoſer la diſſolution, la verſer à clair, & renverſer trois chopines d'eau ſur ce qui reſte au fond, afin d'en fondre tout ce qui peut y être reſté de ſel ; enſuite on mêlera enſemble ces deux diſſolutions, & on y ajoutera la diſſolution de deux livres de vitriol verd, faite dans trois chopines d'eau. On laiſſe le tout enſemble pendant deux jours, enſuite on filtre la liqueur ; on la fait évaporer juſqu'à pellicule, & on la met à criſtalliſer. *Voyez* le Chapitre des Cendres gravelées.

Lorſqu'on fait le tartre vitriolé, il faut y employer de l'alkali de tartre, plutôt plus que moins, pour en précipiter tout le métallique, qui ſouvent eſt cuivreux. Le vitriol, même le

ferrugineux, contient presque toujours un peu de cuivre. CHAP. XXXVI.

On peut aussi faire un autre espéce de tartre vitriolé, en calcinant dans un creuset parties égales de souphre & d'alkali de tartre; l'esprit de souphre qui est vitriolique, prendra corps dans l'alkali de tartre.

Enfin, on peut faire un tartre vitriolé en exposant à l'air des linges imbibés d'une dissolution alkaline de tartre. Un acide répandu dans l'air, & qui est vitriolique, s'y attache; & après avoir lavé ces linges dans de l'eau, si l'on fait évaporer cette eau jusqu'à pellicule, il s'y cristallise un véritable tartre vitriolé.

Nous avons décrit dans le Chapitre précédent, une opération par laquelle on charge l'alcali du tartre de son propre acide, & par laquelle on en fait un sel neutre qui est le sel végétal. Par cette préparation-ci, on pénetre l'alcali du tartre de l'acide du vitriol, & le sel neutre qui en est formé est le tartre vitriolé. Le sel végétal est donc semblable au tartre vitriolé par sa base alcaline, & du reste ils different l'un de l'autre, autant que l'acide du vitriol differe de celui du tartre.

CHAP. XXXVI.

Dans la préparation du tartre vitriolé, le ſel de tartre perd ſon goût cauſtique d'alcali fixe, & on n'y reconnoît plus l'acidité de l'eſprit de vitriol. De ces deux goûts, il en réſulte un nouveau qui eſt amer; c'eſt ſur-tout à ce caractere que l'on connoît ſi le tartre vitriolé eſt bien préparé.

Le tartre vitriolé mis ſur les charbons ardens, décrépite à peu près comme le ſel marin, & comme le ſel fébrifuge de *Sylvius*; il eſt très-difficile à fondre au feu. Il reſte rouge dans le creuſet, ſans ſe fondre; ſi l'on y ajoute un peu d'alcali de tartre, qui comme on le fait eſt très fuſible, il fond auſſi-tôt; & on peut ſe ſervir de ſel vitriolé qui a été fondu ainſi, pour fondre d'autre tartre vitriolé. Le tartre vitriolé eſt auſſi très-difficile à fondre dans l'eau; il faut pour cela employer l'eau chaude, & il faut qu'il ſoit en poudre. On peut diſſoudre une demi once de tartre vitriolé dans une pinte d'eau, même froide, pourvû que ce ſel ſoit en poudre bien fine; j'en ai fait faire l'expérience: pour y réuſſir il faut ne verſer l'eau, que peu à peu, pendant qu'on broye le tartre vitriolé.

Le tartre vitriolé n'est pas pas absolument la même chose que le sel de *duobus*, & ils ne doivent pas être employés l'un pour l'autre pour la guérison des maladies. Les plus petites différences dans les remedes, produisent des changemens dans leurs effets, comme les plus petites différences dans les maladies, doivent apporter des différences dans leur traitement. Il n'est pas possible de connoître assez la façon d'agir des remedes dans les liqueurs, & sur les fibres du corps animal : pour pouvoir juger de ce que peuvent y produire de petites différences, dont les suites sont quelquefois de conséquence, il n'y a que l'expérience qui puisse nous en instruire;mais l'expérience est trompeuse sans la théorie, & nous observons tous les jours tant de variétés dans les effets des remedes, & ces variétés dépendent de tant de différentes causes, comme des tempéramens, de la constitution de l'air, & d'une infinité d'autres circonstances, qu'il est impossible de déterminer la différence des façons d'agir & des effets des remedes, avec la précision qu'on doit cependant rechercher, autant qu'on le peut, dans cette matiere.

CHAP. XXXVI.

Quand bien même chacune de ces choſes ſeroit connue, la quantité de connoiſſances qui entrent dans cette théorie, conduiroit à des ſupputations impratiquables.

Lorſque les différences des remedes ſont imperceptibles, quoique réelles, comme ſont celles du tartre vitriolé & du ſel de *duobus*, & lorſque leurs effets ſont trop compliqués, pour pouvoir être ſoumis à des ſpéculations certaines & claires, l'obſervation eſt le ſeul guide qui reſte. On ne peut alors s'appuyer que ſur des inductions déduites de pluſieurs faits; les Géomètres même ſont ſouvent obligés de ſe ſervir des inductions, parce que tout n'eſt pas ſoumis aux ſupputations.

C'eſt dans ce ſens qu'on peut dire, qu'il eſt bon de diminuer, autant qu'on le peut, la variété des remedes pour les cas ſimples & qui ſont les mêmes, en s'abſtenant de ſubſtituer quelques remedes à d'autres: il ne ſuffit pas, pour être autoriſé à ſubſtituer un remede à un autre, que ces remedes ſoient ſemblables, il faut de plus qu'ils ſoient les mêmes, pour pouvoir être indifféremment donnés dans les mêmes maladies.

Il eſt donc néceſſaire que le Médecin faſſe ſa principale étude de la ſcience des remedes, pour ſçavoir les conſeiller à propos, & pour en ordonner les formules avec juſteſſe.

Pour guérir avec un petit nombre de remedes, il faut en connoître beaucoup; c'eſt par cette connoiſſance étendue de tous les remedes, qu'on eſt en état de choiſir ceux qui conviennent, & de rejetter ceux qui ſont inutiles, ou même nuiſibles.

En général, celui qui connoît le plus de remedes, eſt le plus réſervé dans l'uſage qu'il en fait, par la raiſon que celui qui ſçait le plus, eſt celui qui ſçait le moins, ou qui ſçait combien peu on connoît la nature intime des choſes.

Le tartre vitriolé eſt ſemblable au ſel de *duobus*, mais ce n'eſt pas abſolument le même ſel: ils ſe reſſemblent par l'acide vitriolique qui eſt dans l'un & dans l'autre, mais ils different l'un de l'autre par leur baſe alkaline. Le nitre alkaliſé qui fait la baſe du ſel de *duobus*, n'eſt pas abſolument la même choſe que le tartre alkaliſé, qui fait la baſe du tartre vitriolé; & auſſi les cryſtaux de ces deux ſortes de

CHAP. XXXVI. ſels peuvent être diſtingués à la vûe; quoiqu'ils ſoient taillés de la même façon, ils n'ont pas le même arrangement, ni la même groſſeur.

En ſuppoſant que la partie terreuſe de ces ſels fût la même, il faudroit toujours convenir, en recherchant la nature intime de ces ſels, que leurs parties alkalines ſont différentes. On ſçait que l'alkali eſt un peu d'acide concentré & fondu avec une terre; c'eſt l'acide qui conſtitue les ſels moyens & les ſels alkalis, & qui fait que les alkalis different des ſimples terres; c'eſt ce qui fait qu'on peut décompoſer tous les ſels moyens & les alkalis, en ſéparant leurs acides de leurs terres par des diſſolutions réitérées.

De ſorte qu'en ſuppoſant la partie terreuſe du nitre, la même que la partie terreuſe du tartre, le nitre alkaliſé différeroit toujours du tartre alkaliſé, parce que l'acide du nitre eſt eſſentiellement différent de l'acide du tartre.

Le tartre vitriolé convient particulierement dans les maladies qui viennent du vice de la bile, comme le ſel de *duobus* convient particuliere-

ment dans les maladies qui viennent du vice de la partie blanche du ſang, ſoit lymphatique, ſoit laiteuſe; l'un & l'autre agiſſent plus dans la troiſiéme voye du corps, que dans les autres, quoiqu'ils ſoient purgatifs; ce qu'ils font parce qu'ils procurent une dépuration dans les liqueurs, de la plûpart deſquelles les couloirs des premieres voyes ſont l'égoût le plus commun.

Doſe.

On fait prendre le tartre vitriolé pour la jauniſſe, dans des apozêmes ou dans des bouillons composés avec la bourroche, la bugloſſe, la chicorée ſauvage, la ſcolopendre, & la racine de patience ſauvage; on fait prendre trois de ces bouillons chaque jour, & on met dans chaque bouillon un demi gros de tartre vitriolé, plus ou moins, ſelon l'âge & le ſexe du malade.

Le tartre vitriolé en petite doſe eſt calmant, depuis ſix juſqu'à dix-huit grains; il entre dans la compoſition des poudres tempérantes: on fait la poudre tempérante de Stahl, avec du nitre purifié & du tartre vitriolé, de chaque neuf grains, & deux grains de cinabre naturel préparé, le tout en poudre extrêmement fine & mêlés

CHAP. XXXVI.

ensemble, pour une prise. La poudre tempérante de Stahl est rafraîchissante aussi, & apéritive; on la prend communément en Allemagne, dans les cas où on prend en France des bouillons rafraîchissans.

On peut faire différentes sortes de poudres tempérantes, selon les différentes occasions où on a à les employer : par exemple, pour des vapeurs, on la compose avec le tartre vitriolé, le nitre purifié, le cinabre naturel, & le succin, de chaque six grains. Si les vapeurs sont convulsives, on y ajoute de la poudre guttette, & alors on met cinq grains de chacune de ces drogues pour chaque prise; on y peut joindre aussi, selon les circonstances, le *castoreum* & le saffran Oriental, deux grains dans chaque prise.

Il est souvent utile de rendre les poudres tempérantes, absorbantes en même-tems; on employe la nacre de perle pour donner une vertu adoucissante & cordiale, le corail dans des cas d'hémorrhagie, & pour les maladies particulieres de l'estomach, la terre sigillée dans certains cas de fiévres malignes, &c.

CHAPITRE XXXVII.

Du Tartre folié ou feuilleté.

RAIMOND LULLE l'a nommé mal-à-propos, *terre foliée de Tartre*; ce n'eſt point une terre, c'eſt un ſel des plus fuſibles, & des plus diſſolubles ; on le nomme auſſi *le tartre régéneré*, *le ſavon des Sages*, *la premiere matiere végétale*, *le ſouphre végétal de la nature*, *le ſel harmonique végétal*, *le mercure de la nature.* Le Fevre l'appelle *huile de tartre de Sennert*, ou *ſel de tartre purgatif.* CHAP. XXXVII.

Les caracteres de ce ſel ſont de ſe fondre au feu comme de la cire, d'être de tous les ſels végétaux celui qui ſe diſſout le plus aiſément dans l'eau ; il ſe fond auſſi dans l'eſprit de vin ; il doit être blanc & en feuillets talqueux.

Pour faire le tartre folié, prenez une once d'alkali de tartre bien pur, verſez deſſus peu à peu une chopine de bon vinaigre; filtrez la diſſolution, & l'évaporez toute à feu doux; éprou-

CHAP. XXXVII.

vez la matiere qui reste, en versant encore dessus un peu de vinaigre ; si elle fermente encore avec le vinaigre, il faut y en ajouter jusqu'à ce qu'elle ne fermente plus; ensuite on en fait évaporer l'humidité, & on dissout dans de l'esprit de vin la matiere séche qui reste, & après en avoir filtré la liqueur, faites-en l'évaporation. Enfin redissolvez dans de l'esprit de vin le sel restant, filtrez & faites évaporer ; ce que vous réitérerez jusqu'à ce qu'il vous reste un sel blanc & en feuillets, & jusqu'à ce que l'esprit de vin qu'on retire de dessus, paroisse n'y avoir point perdu de sa force.

Il faut l'enfermer aussitôt dans une bouteille qu'on bouche bien, & qu'on place dans un lieu sec.

Tartre feuilleté.

Le tartre feuilleté est huileux, c'est ce qui fait qu'il se met en feuillets; il y a un peu d'huile entre ces feuillets.

Il faut prendre pour faire cette opération, de bon vinaigre blanc qui soit bien clair, ou se servir de vinaigre distillé.

Il y en a qui, au lieu de dissiper le vinaigre & l'esprit de vin par l'évaporation, les font distiller.

Cette opération a été imaginée pour volatiliſer l'alkali du tartre; c'eſt en Chimie un grand ſecret, que celui de volatiliſer les alkalis fixes.

Il y en a qui, pour rendre l'alkali du tartre volatil, le mêlent avec du ſablon, verſent du vinaigre deſſus, filtrent la diſſolution, font évaporer, remêlent ce qui reſte, avec du ſablon, y ajoutent du vinaigre, filtrent & font évaporer; ce qu'ils réiterent juſqu'à ce que le vinaigre y conſerve toute ſon acidité : alors ils verſent ſur la matiere ſéche de l'eſprit de vin pour la diſſoudre; ils filtrent & font évaporer, ou diſtiller, & ils réiterent juſqu'à ce que l'eſprit de vin n'y perde point ſa force; après cela ils ont un tartre feuilleté, dont ils font la ſublimation, & les Alchimiſtes prétendent que ces fleurs ſont un grand diſſolvant.

Paracelſe faiſoit une eſpece de tartre feuilleté, en adouciſſant l'alkali du tartre avec l'eſprit de vin; c'eſt ce qu'il nommoit *Balſamum Samech.* Pour le faire, il verſoit de l'eſprit de vin ſur de l'alkali de tartre en poudre, pour l'y diſſoudre entierement; enſuite il en retiroit l'eſprit de

CHAP. XXXVII.

vin par la diſtillation, il reverſoit de nouvel eſprit de vin ſur ce qui reſtoit, & enſuite il rediſtilloit ; ce qu'il continuoit de faire juſqu'à ce que l'eſprit de vin ſortît de deſſus ce ſel par la diſtillation comme il l'y avoit mis.

Vertus.

Le tartre feuilleté eſt un apéritif propre à diſſoudre les obſtructions, ſur-tout celles du bas-ventre ; les alkalis fixes joints au vinaigre, ſont des remedes fort efficaces dans pluſieurs maladies. Pline, *in Præmiis*, *lib. XXIII*, dit qu'on prend de la cendre de ſarment dans du vinaigre pour les maladies de la ratte ; ce remede eſt de la nature du tartre feuilleté.

L'eſprit de vin qui entre dans la compoſition du tartre feuilleté, le rend balſamique & ſavonneux ; de ſorte qu'on peut dire qu'il eſt un ſavon moyen, qui tient le milieu entre les ſavons alkalis, comme ſont le ſavon d'alicanth ordinaire, ou le ſavon de Starkey, & les ſavons acides, comme ſont les acides dulcifiés.

Le tartre feuilleté pouſſe auſſi par la tranſpiration ; il corrige la qualité des humeurs, lorſqu'elles tendent trop à l'alkalicité, & qu'outre cela il y a apauvriſſement dans le ſang, & de

l'inaction

l'inaction dans les fibres. On le donne depuis six grains jusqu'à vingt-quatre. CHAP. XXXVII. Dose.

Je trouve qu'on a souvent donné les mêmes noms au sel végétal, & au tartre feuilleté, ou terre foliée, ce qui les a fait confondre quelquefois; ce dont il est bon d'être averti, pour l'intelligence des Auteurs.

On fait de la même façon une terre feuilletée de nitre, en traitant avec le vinaigre, & ensuite avec l'esprit de vin rectifié, l'alkali du nitre, au lieu de celui du tartre.

On peut faire encore une autre composition qui a quelque rapport avec le tartre feuilleté : ayant versé du vinaigre dans une dissolution de sel de Seignette, il s'est fait un précipité ; j'ai ôté la liqueur de dessus ce précipité, je l'ai filtrée, & j'en ai fait évaporer une partie ; ensuite je l'ai mise dans un lieu sec & frais, où il s'y est cristallisé une matiere saline, qui ne s'est pas humectée à l'air aussi aisément que le fait le tartre feuilleté ordinaire.

Cette expérience n'est pas seulement curieuse ; elle donne aussi à connoître que la crême de tartre n'est pas tellement unie à la soude dans le sel de Seignette, qu'elle ne puisse s'en détacher

par un autre acide, même léger : j'avertis ceux qui, dans la composition des Médecines, font quelquefois mettre du sel de Seignette avec des tamarins, que leurs Malades ne prennent point le sel de Seignette, parce qu'il est décomposé dans la Médecine avant qu'ils la prennent, la crême de tartre y a été précipitée. Il y a bien des choses semblables qui prouvent combien l'étude particuliere de la Pharmacie est nécessaire au Médecin, sur-tout pour pratiquer.

CHAPITRE XXXVIII.

Du Tartre Martial.

CHAP. XXXVIII. POUR faire le Tartre Martial, prenez un quarteron de tartre blanc réduit en poudre, & une once de limaille de fer bien nette : faites bouillir dans trois chopines d'eau pure, jusqu'à ce que le tartre soit entierement dissous ; alors passez la liqueur par un linge, ou par une étamine, & la laissez crystalliser dans un lieu frais ; après en avoir ôté les crystaux, remettez-la sur

le feu, & la faites bouillir un bouillon; refiltrez-la, & la remettez à cryſtalliſer : ce que vous réitererez juſqu'à ce qu'il n'en reſte plus.

CHAP. XXXVIII.

Tartre martial ſoluble.

Si on veut faire un tartre martial diſſoluble, il faut au lieu du tartre crud, employer un tartre ſoluble, c'eſt-à-dire, un ſel végétal, ou bien prendre une once de ſel végétal, & le mêler avec un quarteron de teinture de mars tartariſée, dont la préparation eſt décrite dans le ſecond Tome.

Lorſqu'on fait le tartre martial ſoluble, il faut faire évaporer juſqu'à ſiccité le mêlange du ſel végétal & de la teinture martiale.

Vertus.

Le tartre martial convient dans tous les cas où le fer convient comme médicament, pour remédier aux obſtructions ; le tartre martial eſt plus paſſant que les autres préparations ſéches du fer, parce qu'il eſt très-diviſé dans cette préparation dont il eſt ici queſtion : d'ailleurs, le ſel auquel il eſt uni, lui aide à ſe mêler plus intimement avec les humeurs, & il excite les fibres des vaiſſeaux, de ſorte que ſon action en eſt fort augmentée dans les viſceres, & dans les liqueurs du corps.

CHAP. XXXVIII. On fait ordinairement prendre le tartre martial dans des bouillons aux herbes, ce qui les rend noirs; cette couleur jointe au goût, rebute quelquefois les Malades : dans ce cas, on peut leur faire prendre le tartre martial, dans du pain à chanter, & le bouillon, ou l'apozême, immédiatement par-dessus.

Le tartre martial est particulierement bon pour les obstructions de la matrice ; il rend fécondes les femmes stériles, & provoque les regles des filles qui ne les ont point comme elles devroient les avoir naturellement. Le tartre martial donne plus la liberté du ventre, qu'aucune autre préparation de Mars.

On pourroit employer utilement le tartre martial pour plusieurs maladies des enfans, qui viennent de l'obstruction du mésentere, & pour remédier à la cacochimie, qui est produite par l'obstruction des couloirs du bas-ventre.

Dose. La dose du tartre martial est depuis douze grains jusqu'à un gros; on en met ordinairement un demi-gros dans chaque prise d'apozême, ou dans chaque bouillon,

CHAPITRE XXXIX.

Des Cendres gravelées.

LES Cendres gravelées, en Latin, *Cineres clavellati*, sont des cendres de la lie de vin séchée & brûlée. On prend, pour faire la cendre gravelée, les pains de lie de vin, dont les Vinaigriers ont tiré toute la liqueur pour faire le vinaigre. Lorsque les Vinaigriers ne brûlent pas ces pains pour en faire la cendre gravelée, ils les vendent aux Chapeliers. *Voyez* le Chap. du Vinaigre. pag. 353. CHAP. XXXIX.

La lie est un tartre moins pur, parce qu'elle contient plus de terre & d'huile que n'en contient le tartre, qui a plus du sel essentiel du vin, que n'en a la lie, qui contient aussi d'autres sels.

Les cendres gravelées sont donc un sel alkali de la nature de l'alkali du tartre, mais moins pur; il n'y a point de cendre gravelée dont on ne puisse retirer du tartre vitriolé; c'est ce qui fait que cet alkali de la lie calcinée ne se met jamais autant en liqueur par l'humidité de l'air, que le

CHAP. XXXIX.

fait l'alkali du tartre. C'est aussi pourquoi les cendres gravelées, sont plus brûlantes que l'alkali du tartre. Il ne faut pas croire que plus un alkali est pur d'autres sels, plus il est actif; au contraire, un alkali mêlé avec un peu de sel moyen est plus pénétrant; c'est pourquoi la liqueur de tartre alkali est plus pénétrante que l'alkali du tartre sec; c'est aussi pourquoi le nitre fixe, qui contient encore du nitre entier, est un grand dissolvant: & il devient encore plus fort, lorsquil se résout en liqueur par l'humidité de l'air, dont il prend aussi des sels moyens qui y sont répandus. On en peut dire autant de la soude & de la potasse, qui contiennent des sels moyens. Il faut garder la potasse, la soude, & la cendre gravelée, dans des vaisseaux bouchés, & dans un lieu sec.

Si on fait bouillir de la bourre dans une dissolution de cendres gravelées, faite dans l'urine, elle s'y dissout si parfaitement, qu'on n'y en retrouve pas la moindre fibre: c'est cette propriété corrosive qu'ont les cendres gravelées, qui fait qu'on les choisit pour en composer la Pierre à Cautere.

CHAPITRE XL.

De la Pierre à Cautere.

POUR faire la Pierre à Cautere, prenez une livre de cendre gravelée; calcinez-la à feu ouvert dans un creuset pendant une demie-heure ou trois quarts d'heure; ensuite mettez-la dans une terrine qui ne soit point vernissée; ajoutez-y une demie-livre de bonne chaux vive nouvellement faite, que vous choisirez molle, mais pesante, & y versez peu à peu quatre pintes d'eau bouillante : lorsque la chaux sera éteinte, remuez le mêlange avec un bâton, & filtrez la liqueur par un papier gris, soutenu d'un linge. CHAP. XL.

Ensuite mettez cette eau filtrée dans un vaisseau de cuivre, & en faites l'évaporation, jusqu'à ce qu'il ne reste plus au fond du vaisseau, qu'une espece de sel, que vous mettrez dans un creuset entre les charbons ardens : il s'y fondra, & il y bouillira. Lorsqu'il aura moins de fluidité, & qu'il paroîtra être comme de l'huile, vous retirerez

 le creuset du feu, & vous verserez sur un marbre, ou dans un plat de fayance chauffé, & vous y couperez la pierre à cautere en morceaux pointus, pendant qu'elle sera encore chaude & molle, & l'enfermerez aussitôt dans un flacon de verre fort, que vous boucherez bien, ajoutant de la cire au bouchon, & de la vessie de cochon par-dessus le tout. Il n'y a rien qui s'humecte plus & plus promptement à l'air, que la pierre à cautere.

La pierre à cautere sert à peu près aux mêmes usages, que la pierre infernale, & on l'employe à son défaut. La pierre à cautere agit plus lentement que ne fait la pierre infernale; c'est pourquoi lorsqu'il s'agit de faire ronger des chairs dans des ulceres profonds, où on n'est pas maître de conduire le caustique, on préfere la pierre à cautere, à la pierre infernale, qui agiroit plus promptement, s'étendroit sur les chairs voisines, & pourroit y causer de grandes douleurs. *Voyez* dans le second Tome le Chapitre de la Pierre infernale.

La pierre à cautere est un remede attractif, & un suppuratif irritant. L'escarre se forme plus lentement par

la pierre à cautere, qui à la vérité cause plus de douleur que ne fait la pierre infernalle, qui convient mieux lorsqu'il s'agit de ronger seulement des chairs inégales, ou de ranimer & de resserrer des fibres trop relâchées. On doit au contraire préférer quelquefois la pierre à cautere, lorsqu'il est nécessaire de rendre la suppuration abondante; on laisse plus long-tems pourrir les extrêmités des petits vaisseaux déchirés, qui, mêlés avec les humeurs épanchées & épaissies, forment une matiere plus ou moins dure, qu'on appelle *escarre*.

CHAPITRE XLI.

Remedes contre la Pierre, en général.

LA nécessité où est l'homme de mourir, le rend sujet à un grand nombre de maladies; il n'en est point de plus extraordinaire, ni de plus fâcheuse, que la Pierre qui se forme, ou dans la vessie, ou dans les reins, ou dans quelqu'autre partie que ce soit du corps vivant. Chap. XLI.

CHAP. XLI. Il y a actuellement un ſentiment dominant, qui eſt, qu'il ne peut y avoir de remede contre la pierre. Cette opinion eſt bien préjudiciable au ſalut du genre humain, ſujet à la pierre, parce qu'elle empêche de faire des tentatives, qui pourroient être heureuſes; car on ne peut démontrer qu'il eſt impoſſible de trouver quelque choſe capable de diſſoudre la pierre dans le corps vivant.

On a au contraire l'expérience, qu'il eſt bien des remedes capables de diſſoudre les obſtructions les plus fortes; ce qui donne lieu de croire qu'il n'eſt pas impoſſible qu'il y ait des remedes propres à attaquer la matiere dont ſont compoſées les pierres dans le corps vivant.

La plus grande difficulté qu'on oppoſe à cette poſſibilité de trouver des remedes qui puiſſent diſſoudre la pierre dans les reins, ou dans la veſſie, eſt que ces remedes ne peuvent arriver aux pierres à diſſoudre, ſans avoir été mêlés avec pluſieurs liqueurs du corps, & ſans y avoir ſubi différens changemens. Mais pour y répondre, il ſuffit de dire qu'il eſt poſſible que ces changemens-là mêmes

tendroient ces remedes propres à dissoudre la pierre ; ce qu'on peut dire de tous les remedes, & des alimens même, qui, s'ils ne subissoient pas différens changemens dans le corps, ne seroient pas propres à y produire ce à quoi ils sont destinés : & il faut ajouter que si on les faisoit passer immédiatement dans la partie où ils doivent produire leur effet, ils incommoderoient ; ce qu'on peut dire de ce qui est le plus ami du corps, c'est-à-dire, des alimens les plus naturels.

Il n'est point d'esprit qui ne puisse concevoir que le fer doit subir de grands changemens dans le corps, avant que d'y remédier aux maladies pour lesquelles on le prend ; & on conçoit en même-tems que si on introduisoit le fer immédiatement dans les liqueurs, & dans les vaisseaux où il doit faire l'effet qu'on en attend, il n'y produiroit pas les bons effets qu'il y produit, lorsqu'il a subi des changemens par son mêlange avec différentes liqueurs, dans les différens vaisseaux qu'il a parcouru. On doit dire la même chose d'un remede contre la pierre ; ce seront les changemens même qu'il subira dans les en-

CHAP. XLI. trailles, & ſon mêlange avec les différentes liqueurs, & en dernier lieu, avec la ſéroſité qui fait l'urine, qui pourront le rendre capable de diſſoudre la pierre.

L'erreur où l'on eſt, au ſujet de la poſſibilité de trouver des remedes contre la pierre, eſt fort contraire au bien public, en le privant des ſecours dont il a beſoin dans ces occaſions; elle eſt déſavantageuſe aux Médecins, qui pourroient s'occuper honorablement & utilement à ſoulager & à guérir les Malades qui ont la pierre: & elle eſt préjudiciable à la Pharmacie, qui pourroit travailler à la préparation de remedes qui redonneroient la vie à de pauvres Malades, ou la leur rendroient plus douce, en diminuant du moins leurs douleurs. Ce faux préjugé arrête l'induſtrie des Médecins, & les empêche de faire ſur cela des recherches qui ſeroient utiles à leurs concitoyens: cette inaction des Médecins à cet égard, eſt auſſi entretenue par une eſpece de point d'honneur, parce que le préjugé eſt ſi grand ſur cela, qu'on ſeroit tenté de prendre pour un ignorant, ou pour un charlatan, un Mé-

decin qui feroit faire des remedes pour fondre la pierre.

D'ailleurs, les Médecins ont moins d'occasions de travailler & de réfléchir sur cette maladie, parce qu'heureusement elle est moins commune, que ne le sont la plûpart des autres maladies ; c'est par cette raison-là même que les Médecins sont en général moins instruits, & moins expérimentés dans le traitement de la rage, & dans celui de l'épilepsie.

Cependant ces maladies sont si intéressantes, que le Médecin doit suppléer au défaut d'expériences, par le travail & la méditation ; c'est par cette application particuliere aux maladies extraordinaires, que la plûpart des grands Médecins se sont distingués. On sçait que Paulmier de Caën, fameux Médecin de la Faculté de Paris, & connu parmi les Sçavans, sous le nom de *Palmarius*, avoit imaginé & composé des remedes qui ont été trouvés très-bons, contre la peste, contre l'épilepsie & contre la rage.

Les préjugés contre les remedes sont aussi grands, qu'ils sont dangereux ; quelques-uns ont poussé la prévention sur cela, jusqu'à dire que les

CHAP. XLI. remedes contre la pierre ſont capables de la donner, comme il y en a qui diſent, que la poudre-à-vers donne des vers ; que les ſemences carminatives, comme eſt l'anis, donnent des vents : cependant les expériences que M. Hales a faites ſur les ſemences carminatives, prouvent le contraire.

Il en eſt des remedes pour la pierre, ce qu'il en eſt des autres remedes pour les autres maladies ; ils ne réuſſiſſent pas également dans tous les Malades : cependant on doit les regarder comme propres, en général, pour guérir les maladies dans leſquelles la raiſon & l'expérience ont fait connoître qu'ils étoient plus ou moins efficaces, en général.

Il eſt différens remedes pour la pierre, comme il en eſt différens pour chacune des autres maladies, parce que les pierres de la veſſie ſont plus ou moins anciennes, & elles ſont compoſées d'une matiere différente, ſelon les différens tempéramens de ceux dans leſquels elles ſe ſont formées. Les pierres blanches, qui dans un même eſpace de tems groſſiſſent plus que celles qui ſont de couleur rougeâtre, ou brune, ou noire, ſont auſſi

plus faciles à dissoudre : les pierres qu'on appelle *murales*, doivent être plus difficiles à amollir ; je croi même qu'il est impossible de fondre dans la vessie cette espece de pierre. Il faut par conséquent employer pour la pierre des remedes différens, selon les différens tempéramens de ceux qui en sont malades ; c'est ce qui doit faire l'objet des recherches & des réflexions du Médecin, qui doit se proposer de perfectionner l'art de guérir, en s'y perfectionnant lui-même.

A la vérité, les remedes contre la pierre sont souvent inefficaces ; je ne leur attribue point plus de vertus qu'ils n'en ont, & je ne cherche point à inspirer pour eux plus de confiance que je n'y en ai moi-même : mais l'appareil effrayant de la taille, & l'incertitude du succès de cette opération, quoique bien faite, doivent engager à tenter tous les moyens raisonnables d'en exempter.

Ce qui doit engager encore à entreprendre par des médicamens la guérison ou le soulagement des malades de la pierre, c'est que de sçavans Médecins, ausquels on doit s'en rapporter, ont fait de ces guérisons, comme

je vais le prouver dans la ſuite. Razis qui a été le plus grand Médecin chez les Arabes, dit, en parlant d'une confection, qu'il l'a vûe guérir une groſſe pierre de la veſſie en moins de cinquante jours. Laurembert, Médecin Allemand, étant malade de la pierre, s'en eſt guéri auſſi par cette confection, & par d'autres remedes qu'il y a joint. Enfin il faut convenir que le remede de Mademoiſelle Stephens a ſoulagé pluſieurs de ces malades.

CHAPITRE XLII.

Remedes contre la Pierre, en particulier.

CHAP. XLII. PLATON, dans le plan qu'il a donné d'une République, veut qu'onn'y admette pour y guérir chaque maladie, que ceux des Médecins qui auront été malades de la même maladie, non-ſeulement parce que le Médecin juge mieux d'une maladie lorſqu'il l'a ſentie dans lui-même, que lorſqu'il ne la connoît que ſur le rapport des autres, mais encore parce qu'il a

été dans ce cas plus attentif & plus intéressé à y reconnoître les effets des remedes. Guillaume *Laurembert*, Médecin du dernier siécle, avoit la qualité requise par Platon pour traiter de la pierre, parce qu'il en avoit été malade, & même il s'en étoit guéri. Ce Médecin, *in Epistolica Dissertatione curationem calculi vesicæ continente*, dit qu'à l'âge de 63. ans il eut une violente colique néphrétique, causée par une pierre qui lui tomba du rein gauche dans la vessie, où elle grossit au point, qu'en moins d'une année elle augmenta environ de la grosseur d'une noix muscade; elle lui causoit de violentes douleurs, & il pissoit du sang. Cependant il ne voulut point se déterminer, à se faire tailler, qu'il n'eût essayé de se délivrer de cette pierre par des remedes internes; & il consulta sur cela ses Confreres *Bakmeisterus*, *Assuerus*, *Henricus*, *Pauli*, & *Heniochus*. *Pauli*, premier Médecin de la Reine douairiere de Dannemarc, lui conseilla de prendre la liqueur royale néphrétique. *Laurembert* en fit usage, d'autant plus volontiers, qu'il en avoit fait prendre lui-même à quelques personnes, avec succès.

CHAP. XLII. Cette liqueur royale néphrétique étoit alors en grande vogue, & on en faisoit un secret à la Cour de Dannemarc ; elle est composée d'alcali du tartre, qu'on laisse résoudre en liqueur par l'humidité de l'air sur un marbre ou sur un verre ; ensuite on fait ressecher au feu le tartre ainsi dissous, on le calcine, & on met en poudre le sel qui reste, & on en prend une once, qu'on fait fondre dans une chopine d'eau de persil. On laisse quelque tems ce mêlange, le remuant quelquefois, & lorsque le sel est bien fondu, on en filtre la dissolution ; on la filtre deux ou trois fois, pour la rendre claire & transparente ; enfin on y met quelques morceaux d'écorce d'orange, qui lui donnent une couleur jaune.

On fait quelquefois prendre cette liqueur néphrétique pure, à la dose d'une cuillerée ; dans d'autres cas, on la donne dans du vin blanc temperé avec de l'eau distillée de fraises.

Cette liqueur tient sa vertu néphrétique, principalement de l'alcali du tartre. *M. Hales*, Stat. des Véget. Chapitre VI. p. 169, dit qu'il mit dans une lessive d'alcali du tartre, une petite pierre de la vésicule du fiel, &

qu'elle y fut dissoute en sept jours.

La liqueur royale néphrétique n'ayant point produit à *Laurembert* l'effet qu'il souhaitoit, *Backmeisterus* lui conseilla d'user du remede qui étoit alors en réputation, pour avoir guéri deux malades de la pierre ; l'un étoit le fils de l'Imprimeur du Pape. Cette guérison se fit sous les yeux d'*Augenius* & d'*Ancinas*, Médecins ; l'autre malade fut guéri de la pierre par le même remede, que lui conseillerent *Augenius* & *Vitelesius*. Ces Médecins diminuerent la quantité de l'eau-de-vie qui entre dans ce remede, & ils ne le lui firent prendre que de deux jours l'un, & même lui donnerent dans les jours d'intervalle, pour le tempérer, dix onces d'eau de fraise & de féves, avec six gouttes d'huile de vitriol, & une once de julep violat, parce que ce malade étoit un jeune homme de dix-huit ans, de la Pouille, & d'un tempérament chaud & sec.

Laurembert prit le remede publié par *Augenius*, composé d'un gros de poudre de cloportes préparées, de deux gros d'esprit ardent de geniévre, & de dix onces de décoction de pois rouges. *Laurembert* dit que,

CHAP. XLII. trois ou quatre heures après avoir pris ce remede, il ſe trouvoit prêt à tomber en foibleſſe, & qu'il ſe ſentoit la poitrine preſſée ; c'eſt pourquoi il ajouta à la potion, par le conſeil d'*Aſſuerus*, un ſcrupule de thériaque qui diſſipa ces accidens. Mais étant fort dégoûté de ce remede, & l'ayant pris pendant quinze jours tous les matins, ſans ſoulagement, il le quitta.

Il faut obſerver, que non-ſeulement *Laurembert* ajouta la thériaque au remede d'*Augenius*, mais qu'il en retrancha l'eau-de-vie, & y ſubſtitua l'eſprit ardent de génievre. *Augenius*, *Tom. 2. Epiſt. Med. L. 9.* dit, que pour ce jeune homme qu'il guérit avec ce reméde, il l'avoit composé avec un gros de poudre de cloportes préparées, deux gros d'eau-de-vie, & de huit onces de décoction de pois rouges. Et il faut ſçavoir auſſi qu'*Augenius* avoit déja changé ce remede, puiſque dans la recepte qu'on lui en donna, & ſuivant laquelle on avoit guéri un malade de la pierre ſous ſes yeux, il y avoit une demi once d'eau-de-vie.

Lorſque je rapporte ces circonſtances, je ne cherche point à inſinuer

que si ce remede n'a point réussi dans *Laurembert*, c'est qu'il y avoit fait des changemens ; je rapporte seulement les faits.

Laurembert refléchissant sur les propriétés de différens remedes propres à dissoudre les humeurs dont se forment les pierres dans le corps vivant, imagina un remede ; il le fit faire avec deux onces de cloportes préparées, de la poudre de lievre brûlé, du sang de bouctin préparé, du bedeguar, & de la graine de violettes pourpres, de chaque une once, & deux gros de poudre lithontryptique, qu'on nomme communément *Lithontribon.*

Il prenoit tous les matins, cinq heures avant diné, deux gros du mélange de toutes ces drogues en poudre, & deux gros d'esprit ardent de géniévre, dans dix onces d'une décoction diurétique, faite avec deux poignées d'orge mondé, trois onces de pois rouges, un gros de chacune des quatre grandes semences froides, une once de raisins secs mondés de leurs pepins, vingt fruits d'alkekenge, des racines d'arrêteboeuf, de chiendent & de guimauve, de chaque une demi once, & six gros de réglisse, qu'on

fait bouillir dans des eaux distillées de fraises, de fleurs de féves, d'arrête-boeuf, & d'alkekenge, de chaque trois demi-septiers.

Après la seconde fois que *Laurembert* eut pris de ce remede, il sentit des douleurs dans la vessie, & commença à rendre de l'urine gluante, & dans laquelle il y avoit comme des écailles rougeâtres de poisson, qui s'écrasoient & devenoient comme du sable, lorsqu'on les pressoit entre les doigts.

Enfin *Laurembert* n'avoit pas usé trois mois de ces remedes, qu'il fut parfaitement délivré de la pierre, quoiqu'il fût âgé de plus de 60 ans, & quoiqu'Hippocrate ait dit qu'on n'a jamais guéri de malade de la pierre âgé de plus de cinquante ans, 6. *epid. part.* 8. Hippocrate les reconnoissoit donc guérissables avant cet âge.

M. Littre, Médecin de Paris, a fait connoître que l'eau minérale de Bougeailles a la propriété de dissoudre la pierre, après l'avoir amollie & fondue en une espèce de boue.

Ne seroit-il pas à propos d'injecter de cette eau minérale dans la vessie de ceux qui y ont la pierre, comme

on y injecte de l'eau de Balaruc, pour la ranimer lorsqu'elle est dans un état de paralysie?

Razis, qui, comme je l'ai déja dit, a été un des plus grands Médecins de l'antiquité, a laissé dans ses écrits la composition d'une confection avec laquelle il avoit dissous une pierre dans la vessie, en moins de cinquante jours, quoique cette pierre fût ancienne. Louis Augenius, pere de celui que je viens de citer, avoit guéri un malade de la pierre avec cette confection de Razis, & connoissant par-là la possibilité de la guérison de cette maladie, il approuva qu'on tentât le remede par lequel on proposoit de guérir le fils de l'Imprimeur du Pape, dont nous avons parlé.

CHAPITRE XLIII.

Poudre Lithontryptique.

POUR faire la poudre ou l'électuaire lithontrypticon, que quelques Auteurs nomment *Lithontribon*,

CHAP. XLIII. ptenez du nard indique, du gingembre, du bois de baume de Judée, ou, à ſon deffaut, des extrêmités de branches de lentiſc, ou de celles de tébérinthe, de l'acorus, de la canelle, de la queuë de pourceau, du meum, des trois ſortes de poivre, & de la ſaxifrage, de chaque deux gros & demi; du baume de la Mecque, des clouds de girofle, du coſtus, du rapontic, de la poudre de régliſſe, du ſouchet, de la gomme adraganthe, des ſemences de maceron, d'ache, d'aſperges, de Baſilic, d'ortie, de citron, & de camadrys, de chaque un gros & quinze grains; du malabatrum, du ſaffran, du jonc odorant, de la canelle ligneuſe ou *caſſia lignea*, du bdellium, du maſtic, du gremil, du perſil de Macédoine, du perſil de Montagne, du cardamome, de l'aneth, de l'euphorbe, de la belemnite, des huiles de nard & de muſcade, de chaque un ſcrupule & quatre grains.

Il faut réduire toutes ces drogues ſéches en poudre fine, & les mêler enſemble, en y ajoutant les huiles.

On peut en faire un électuaire, en les alliant avec du ſirop des cinq racines apéritives.

La propriété qu'on a attribuée à cette poudre de diſſoudre & de rompre les graviers & les pierres dans le corps humain, lui a fait donner le nom *Lithontrypticon* ou *Lithontribon*. Du Renou, Médecin de Paris, ſemble faire entendre dans ſon *Diſpenſatorium Medicum*, que c'eſt par corruption qu'on nomme cette poudre *Lithontribon*, au lieu de *Lithontrypticon*; cependant ces deux mots expriment également, briſe-pierre, parce que τρίβω, comme τρύπτω, ſignifie briſer. Chap. XLIII.

La doſe de cette poudre eſt depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules, & meme dans certaines circonſtances, & pour certaines perſonnes, on en peut donner juſqu'à un gros.

Le tems de la prendre, c'eſt le matin à jeun, dans du vin blanc, ou dans de l'eau diſtillée de parietaire, ou dans celle de herniole; on peut auſſi la faire prendre en bols, dans du pain à chanter.

L'uſage de ce remede n'exclut point la ſaignée, la purgation, & les ptiſannes; au contraire, il eſt même ſouvent à propos de commencer par ces remedes généraux.

Il faut prendre un verre de ptisanne une heure après ce remede, & un bouillon un heure après ce verre de ptisanne; il est à propos qu'il se porte aux reins & à la vessie assez de liqueur pour servir de véhicule au remede, & pour dissoudre les sables & les pierres; mais il ne faut pas qu'il y en ait assez pour affoiblir, & emporter trop promptement le remede: le Médecin doit observer l'effet du remede, & se conduire en conséquence.

CHAPITRE XLIV.

Remede de Mlle. Stephens.

CHAP. XLIV. UNE Demoiselle de Londres, portant le nom de *Stephens*, qui est le même que celui d'un Médecin de la même Ville, Auteur de plusieurs remedes qui ont été publiés dans le Recueil des Remedes du Chevalier Digby, ayant donné avec succès un remede à plusieurs personnes incommodées de la Gravelle & de la Pierre, le Parlement d'Angleterre recon-

noissant combien les remedes efficaces dans cette maladie sont utiles au genre humain, acheta de Mademoiselle Stephens, cinq mille livres sterlings, son remede contre la Pierre & contre la Gravelle. CHAP. XLIV.

Ce remede consiste en une Poudre, en une Décoction, & en des Pilules.

La poudre est composée de coquilles d'œufs calcinées, & de limaçons brûlés.

Pour faire la décoction, on met quelques herbes dans de l'eau, avec une boule composée de savon, de petit cresson sauvage, brûlé jusqu'à ce qu'il soit en cendre noire, & de miel.

Les pilules sont faites avec des limaçons brûlés, de la graine de carotte sauvage, de la graine de bardanne, des graines de frêne, renfermées dans leurs follicules, des gratteculs, & des fruits d'aubepine; le tout brûlé, jusqu'à ce qu'il soit réduit en une poudre noire; & on y ajoute du savon & du miel.

Pour faire la poudre, prenez des coquilles d'œufs de poule, bien épluchées & essuyées, faites-les sécher &

CHAP. XLIV. les broyez entre les doigts ; remplissez en légerement un creuset de la douziéme sorte, lequel tient environ trois pintes : mettez-le dans le feu, & le couvrez d'une tuile ; faites un bon feu autour, jusqu'à ce que les coquilles soient réduites en une poussiere grisâtre, qui aura un goût âcre salé. Cette opération dure environ huit heures.

Ensuite, mettez cette poudre de coquilles d'œufs dans un pot de terre net & sec, dont elle n'occupe que les trois quarts, afin qu'il reste de la place pour la fermentation qui se fait dans cette poudre à l'air, quand elle est refroidie. Laissez ce pot découvert pendant deux mois, dans un lieu sec. Pendant ce tems-là, cette poudre prendra un goût plus doux, & la partie assez calcinée deviendra une poudre si fine, qu'on pourra la passer par un tamis ordinaire ; ce qu'il faut faire effectivement.

Prenez pareillement des limaçons de jardin avec leurs coquilles ; nettoyez-les bien, & en emplissez un creuset de la même grandeur que celui dont on s'est servi pour calciner les coquilles d'œufs ; couvrez-le, & le

placez de même au feu ; mais il ne doit pas y rester plus d'une heure ; retirez ensuite les escargots, & mettez-les dans un mortier, pour les y réduire en une poudre fine, qui sera d'un gris foncé. CHAP. XLIV.

Si on se sert de charbon de terre, il faut couvrir le creuset de gros charbons, afin de n'être pas obligé d'y en remettre de nouveau.

Les poudres étant ainsi préparées, il faut mêler ensemble six parties de poudre de coquilles d'œufs, avec une partie de poudre de limaçons, les piler dans un mortier, & passer la poudre au travers d'un tamis fin. Aussi-tôt après il faut renfermer ce mélange dans des bouteilles bien bouchées, qu'on gardera dans un lieu sec. On y a toujours ajouté un peu de cresson sauvage, brûlé jusqu'à ce qu'il fût en cendre noire, mais ce n'a été que pour déguiser le remede.

On peut préparer toute l'année les coquilles d'œufs, mais il vaut mieux le faire en Eté. Il faut préparer la poudre d'escargots en May, Juin, Juillet & Août ; celle des trois premiers mois paroissoit à Mademoiselle Stephens la meilleure.

Pour faire la décoction, prenez quatre onces & demie du meilleur savon d'Alicanth; pilez-le dans un mortier avec une bonne cuillerée de cresson sauvage, brûlé jusqu'à ce qu'il soit noir, & avec autant de miel qu'il en faudra, pour former du tout une espece de pâte dont on formera une boule.

Prenez cette boule, & de la camomile verte, du fenouil, du persil ou de l'ache, & des feuilles de bardanne, de chacune une once. Si on n'a pas ces herbes fraîches, il faut prendre la même quantité de leurs racines. Il faut hacher les herbes, couper la boule de savon en petits morceaux, & faire bouillir le tout ensemble pendant une demi heure dans deux pintes d'eau; passez ensuite cette décoction, & l'adoucissez en y ajoutant du miel.

Pour faire les pilules, prenez de la poudre des limaçons brûlez, des semences de brionia ou vigne-vierge, & de bardanne, des fruits de frêne, & des bayes d'aubepine, en parties égales; faites-les brûler jusqu'à ce qu'il n'en sorte plus de fumée; ensuite mêlez-le tout ensemble dans un mortier, où vous le reduirez en une poudre que

vous passerez par un tamis. Prenez ensuite une grande cuillerée de ce mélange, & quatre onces du meilleur savon d'Alicanth ; pilez le tout dans un mortier avec autant de miel qu'il en faudra pour en faire une pâte de consistence à former des pilules. On fera soixante pilules de chaque once de la masse.

Si on a une pierre formée dans la vessie ou dans les reins, il faut prendre de la poudre trois fois par jour ; c'est-à-dire le matin après le déjeuné, l'après-midi sur les cinq ou six heures, & le soir avant que de se mettre au lit; la dose est un gros, ou 56. grains, poids de marc. Il faut prendre cette poudre dans un verre de vin blanc ; & après chaque prise, il faut boire un demi-septier de la décoction.

Ces remedes causent quelquefois beaucoup de douleur au commencement de leur usage; dans ce cas il faut prendre quelque calmant.

Si le malade devenoit constipé pendant l'usage de ces remedes, il faudroit lui faire prendre quelques laxatifs, mais il est à propos d'observer que pendant leur usage il n'est pas bon d'avoir le ventre trop libre, parce

CHAP. XLIV. qu'un dévoyement entraîneroit dehors les remedes, sans qu'ils eussent pû produire l'effet pour lequel on les prend; c'est pourquoi, si le dévoyement survenoit, il faudroit augmenter la dose de la poudre, qui est astringente, ou diminuer celle de la décoction, qui est laxative, ou avoir recours à quelqu'autre moyen, suivant le conseil des Médecins.

Pendant l'usage de ces remedes, il ne faut point manger de mets salés, ni boire de vin rouge, ni de lait; il faut prendre peu de liquide, & faire un exercice modéré, afin que l'urine s'impregne davantage de ces remedes, & qu'elle soit retenue plus long-tems dans la vessie où est la pierre, sur laquelle ils doivent agir.

Si l'estomach ne peut pas supporter la décoction, il faut prendre après chaque dose de la poudre, une sixiéme partie de la boule, faite pour en former les pilules.

Si le malade est âgé, ou naturellement foible, ou fort abbatu, soit par les douleurs, soit par la perte de l'appetit, il faut faire entrer dans la composition de la poudre, une plus grande dose de limaçons calcinés. On peut même,

ſuivant l'exigence des cas, augmenter cette doſe, juſqu'à ce qu'il y ait parties égales de poudre de limaçons & de poudre de coquilles d'œufs. CHAP XLIV.

On peut auſſi pour les mêmes raiſons, diminuer la quantité des deux poudres, & celle de la décoction; mais il faudra revenir à la doſe complette, auſſi-tôt que le malade le pourra.

Aux herbes & aux racines dont on vient de parler, Mademoiſelle *Stephens* en a quelquefois ſubſtitué d'autres, comme la mauve, la guimauve, la millefeuille rouge & blanche, le piſſenlis, le creſſon d'eau, & la racine de cran ou raifort, ſans trouver de différence réelle dans l'effet du remede.

Quant aux pilules, leur uſage principal eſt dans les accès de gravelle accompagnés de vomiſſement, de douleur de reins, ou d'envie d'uriner, cauſée par une rétention d'urine; dans ce cas, il faut prendre nuit & jour, d'heure en heure, cinq pilules, juſqu'à ce que la douleur ſoit appaiſée.

Les perſonnes ſujettes à la gravelle, ou à rendre du gravier, en préviendront la formation, ſi elles prennent

CHAP. XLIV. tous les jours dix ou quinze de ces pilules.

Au reste, le régime de vivre pendant qu'on prend le remede de Mademoiselle *Stephens*, doit être différent selon les différens tempéramens & le différent usage qu'on en fait. Il faut avoir soin de soutenir le corps par des alimens convenables, mais suffisans, parce que ce traitement est long, & dans ce cas, le malade doit prendre plus de nourriture. D'ailleurs les douleurs, les insomnies & le remede même qui est capable d'agir sur une pierre, peut agir aussi plus ou moins sur les fibres du corps & sur les liqueurs, ce qui les affoiblit; c'est pourquoi il faut les reparer, pour que le malade survive à la dissolution de sa pierre.

Le remede de Mademoiselle *Stephens*, dont on a fait usage dans presque toute l'Europe, a soulagé un grand nombre de malades de la pierre & en a exempté plusieurs d'être taillés, qui ne pouvoient esperer vivre sans cela, & dont la vie étoit en dange, si on leur eût fait l'opération, quelque bien qu'on l'eût faite; mais parce que ce remede n'a pas soulagé tous ceux qui en ont pris, & parce qu'il

n'a plus le mérite de la nouveauté, qui ne peut être que passagere pour chaque chose, il est tombé en discrédit. On le peut donner, préparé précisement suivant la recepte qui en a été publiée par ordre du Parlement d'Angleterre. On n'a pas tardé à y faire des changemens, & enfin on a crû que pour faire le remede de Mademoiselle *Stephens*, il suffisoit de prendre des pilules de savon, qui ne sont composées qu'avec de bon savon, qu'on pile avec de la poudre de réglisse, pour en faire une espéce de pâte dont on forme des pilules.

Le remede de Mademoiselle *Stephens* a donné occasion d'employer en Médecine le savon en pilules, & il a produit en cela un bien réel; les remedes savonneux sont les vrais remedes des obstructions. Il seroit utile pour les malades & pour les Apothicaires, & honorable pour la Médecine, que les Médecins s'appliquassent dans les différentes occasions à faire faire différens savons, en faisant combiner, selon le tempérament du malade, & le cas de la maladie, différens alkalis, avec différentes matieres grasses. On sçait que les savons

en général ſont compoſés d'alkalis, & de matieres graſſes ; que le ſavon d'Alicanth eſt fait avec de la ſoude, & de l'huile d'olive.

CHAPITRE XLV.

Du Savon de Starkey.

CHAP. XLV. LE remede dont il s'agit ici, a de grandes propriétés, mais il faut qu'il ſoit bien préparé, & qu'on l'adminiſtre avec connoiſſance. Sa préparation demande un Artiſte diligent & patient.

Il faut d'abord prendre parties égales de nitre purifié & de bon tartre, en poudre & mêlés enſemble, enſuite y mettre le feu avec un charbon. *Voyez* le Chapitre XXXIII. de l'alkali du tartre.

Il faut faire fondre au feu ce qui reſte après la détonnation de ces deux ſels, & le diſſoudre dans une ſuffiſante quantité d'eau chaude. Il faut filtrer cette diſſolution par le papier ; enſuite on y ajoute autant d'eau de chaux filtrée & faite avec ſoin, ayant

employé pour la faire de l'eau pure & de bonne chaux vive. CHAP. XLV.

On garde pendant dix ou douze jours cette diſſolution de ſel, & cette eau de chaux, mêlées enſemble, dans un vaiſſeau de verre ou de grès bouché, ou bien couvert : il ſe fera un dépôt au fond ; on verſe à clair la liqueur, & on la filtre par un papier. Enfin on fait l'évaporation de cette liqueur juſqu'à ce qu'il reſte au fond du vaiſſeau de verre ou de terre, dans laquelle on l'a fait évaporer, un ſel bien ſec & bien blanc.

On met ce ſel réduit en poudre, dans une écuelle de fayence, dont le fond ſoit plat, & on verſe ſur ce ſel l'huile de térébenthine bien pure, juſqu'à ce que l'huile ſurpaſſe le ſel de la hauteur d'environ un travers de doigt ; on mêle enſemble en broyant deux ou trois fois chaque jour, avec un pilon de bois ou de verre ; de cette façon le ſel s'imbibera de l'huile, & il faudra à meſure y en ajouter un peu, de ſorte que le ſel ne ſoit jamais expoſé à l'air, dont il attireroit l'humidité, ce qui le convertiroit en liqueur, & feroit manquer l'opération. Il faut pour cette raiſon, chaque fois

CHAP. XLV. qu'on a broyé, couvrir exactement l'écuelle avec du papier, & un couvercle par-dessus.

On continue cette manœuvre pendant six mois au moins, pendant lequel tems, le sel s'imbibe de trois fois son poids d'huile, & alors il est changé en une espece de crême blanche, & enfin en une liqueur, qui versée dans de l'eau ou dans quelqu'autre liqueur, s'y dissout, & ne donne aucune apparence d'huile, ni de graisse. C'est ce que Starkey appelloit son *Correctif universel*; & ce que quelques-uns appellent *Savon de tartre*.

On donne plus ou moins de consistence à ce savon, selon qu'on employe à le faire plus ou moins de tems & d'huile de térébenthine.

C'étoit ainsi que le préparoit son Auteur Georges Starkey, qui vivoit à Londres en 1657. Depuis lui, on a apporté, à l'ordinaire, différens changemens dans la composition de son remede; il y en a qui le font avec trois parties de tartre crud, & une partie de chaux vive, qu'on pile & qu'on mêle ensemble; ensuite on en fait une lessive dans de l'eau, & après l'avoir filtrée, on la fait évaporer;

on calcine doucement le ſel qui en reſte, juſqu'à ce qu'il ne donne plus ni fumée, ni odeur ; enſuite on le met en poudre dans un mortier chaud; & ſur une demie-livre de cette poudre on verſe ſix à huit onces d'huile de térébenthine, en broyant enſemble. On laiſſe le tout en digeſtion pendant dix ou douze jours, remuant chaque jour, & de tems en tems, avec une ſpatule de bois; on continue d'y ajouter de l'huile, & de remuer, juſqu'à ce que cela forme une maſſe ſavonneuſe ; ce qui ne ſe peut faire qu'en trois mois.

Stahl donne dans ſes Elémens de Métallurgie, pag. 323. §. 75. un moyen de faire en quelques ſemaines, à peu près, ce qu'on a peine à faire en pluſieurs mois; c'eſt de réduire en poudre l'alkali du tartre, & de le faire bien chauffer, avant que d'y verſer l'huile de térébenthine, dont on ne fait que l'humecter peu à peu, en broyant; enſuite le laiſſer s'humecter à l'air, & verſer par inclination ce qui ſeroit tombé en liqueur, & ajouter de nouveau au ſel, de l'huile de térébenthine.

Vertus.

Le ſavon de Starkey eſt appéritif &

CHAP. XLV. vulnéraire ; c'est pourquoi il est bon pour les ulceres des reins & de la vessie : je l'ai fait prendre utilement pour de vieilles chaude-pisses rebelles. Il est un bon fondant des matieres qui forment la gravelle & la pierre. On en donne depuis trois jusqu'à dix-huit grains, pour chaque prise, dans de l'infusion d'herbes vulnéraires, ou en pilules, avec le bol d'Armenie, pour les ulceres internes & pour la chaude-pisse ; dans de l'eau de Turquette, ou en bol avec la poudre de cloportes, pour la gravelle, ou pour la pierre.

Dose.

On peut employer utilement pour l'extérieur le savon de Starkey dans des cas de rhumatismes, & pour résoudre certaines enflures des jointures qui viennent d'un épaississement de l'humeur blanche du sang. On y ajoute quelquefois du camphre pour les rhumatismes, lorsqu'ils sont avec douleurs, & qu'il y a foiblesse de nerfs ; on y met du sel ammoniac, lorsqu'on l'employe pour résoudre des tumeurs insensibles & comme gommeuses. Je croi que dans ce cas un peu de fleurs de souphre y feroit bien.

Le savon de Starkey est un dissol-

vant des résines, qu'il corrige en même-tems, ou qu'il perfectionne ; c'est pour cette raison que Starkey l'appelloit *le correctif des végétaux*. Il l'employoit dans la composition de ses pilules, pour y corriger l'hellébore & & l'opium.

CHAPITRE XLVI.

Des Pilules de Starkey.

POUR faire les Pilules de Starkey, choisissez du meilleur opium, dissolvez-le dans de l'eau, pour en faire du laudanum, comme il a été expliqué dans le *Chapitre XIII. pag.* 287. Voyez *extrait d'Opium*. On réduit en poudre cet opium purifié, & on en mêle deux parties avec une d'hellébore blanc pulvérisé, & on y verse goutte à goutte, du correctif de Starkey, c'est-à-dire de son savon, dont la préparation est expliquée dans le Chapitre précédent. On pétrit le tout, & on en fait une masse d'une consistence propre à faire des pilules. CHAP. XLVI.

On coupe cette masse en tranches

CHAP. XLVI. fines, qu'on met à sécher dans un plat sur un feu doux, laissant dessus une feuille de papier, pour les mettre à couvert de toute matiere étrangere qui pourroit y tomber; lorsque ces tranches sont séches, on les arrose de nouveau avec le savon; on les pile bien ensemble, & on recoupe en tranches la masse qu'on en a reformée. Enfin, on fait sécher comme la premiere fois: on réitere cette manoeuvre, jusqu'à ce qu'ayant pesé la masse qui en résulte, on trouve qu'elle a le double du poids de l'opium & de l'hellébore qu'on y a employés.

Il faut, avant que de commencer à se servir de ce remede, qu'il y ait, au moins trois semaines qu'il ait été composé; & lorsque la masse se durcit, & qu'elle perd la consistence propre à faire des pilules, il faut l'humecter avec de l'huile de térébenthine.

C'est-là la véritable recepte des pilules de Starkey, telle qu'elle a été publiée en Anglois par le Médecin Kendal, de l'aveu de Starkey, qui a déclaré que l'autre recepte, qui avoit été publiée par *Mattæus*, est fausse & mauvaise, assurant que la principale vertu de ce remede vient de l'hellé-

bore blanc, & que mal-à-propos *Mattæus* y a ajouté la poudre de réglisse & l'hellébore noir.

CHAP. XLVII.

Pilules ordinaires de Starkey, ou de Mattæus.

Pour faire les pilules ordinaires de *Starkey*, ou de *Mattæus*, il faut prendre du laudanum, de l'hellébore blanc, de l'hellébore noir, & de la réglisse en poudre bien fine, de chaque une partie, qu'on mêle avec deux parties de savon de Starkey, & on y ajoute de l'huile de térébenthine, pour en former une masse, d'une consistence propre à en faire des pilules.

Vertus.

Les pilules de Starkey sont calmantes, c'est pourquoi on les employe pour les agitations, & dans certains cas de douleurs; elles font dormir. On les préfere aux autres narcotiques, lorsqu'il s'agit de corriger en même-tems les humeurs, & de déboucher leurs couloirs; c'est ce qui fait qu'on les choisit pour calmer dans la jaunisse, dans l'hydropisie, & dans toutes les occasions, où la plûpart des autres narcotiques occasionneroient des dépôts, & où il feroit à craindre qu'ils ne suspendissent les mouvemens naturels, par lesquels les organes se défendent, pour ainsi dire, contre ce qui cause la maladie.

On donne les pilules de Starkey, depuis deux grains jusqu'à douze; la dose la plus ordinaire est six grains, mais ce remede étant propre non-seulement à calmer les douleurs, & à faire dormir, mais même à concourir, comme correctif, à la guérison des maladies d'obstruction, on en fait prendre plusieurs fois; & on doit commencer par une petite dose, qu'on augmente chaque fois qu'on en donne, parce que si on n'en augmentoit pas la dose chaque fois, il calmeroit moins de jour en jour, & dans la suite il n'agiroit plus que comme correctif.

CHAPITRE XLVII.

De la Térébenthine.

CHAP. XLVII.

ON confond communément l'huile de Térébenthine avec l'esprit de Térébenthine, parce que le plus souvent l'un & l'autre sont distillés ensemble; mais on peut les distinguer, si on les distille séparément l'un de l'autre: l'esprit de térébenthine vient

le premier dans la distillation de la térébenthine, & il est légerement acide; ensuite vient l'huile, qui est plus douce. La premiere huile qui distille, est claire, ensuite il en vient une jaune, & la derniere est rouge; ce qui reste dans la cornue est sec, c'est la Colophone.

On met ordinairement six parties d'eau avec une partie de térébenthine, pour en faire la distillation; la térébenthine communique de ses principes à l'eau, qui l'affoiblit en cette partie. *Voyez* le Chapitre suivant, de l'Eau de Goudron.

Starkey employoit pour faire son savon, l'huile claire & douce de térébenthine de Chio, distillée sans mêlange; il est vrai que n'y mêlant pas d'eau, comme on le fait ordinairement pour la distiller, elle est plus parfaite: mais il faut alors employer une chaleur plus douce, & conduire le feu avec plus de précaution.

Il y a plusieurs sortes de térébenthines, qu'on tire de différens arbres; la térébenthine de Chio, qui est la térébenthine proprement dite, se tire de l'arbre nommé *Terebinth*; la térébenthine de Venise, qui est la meil- Vertus.

CHAP. XLVII. leure après celle de Chio, ſort des Melezes; la térébenthine de Chio eſt plus douce que celle de Veniſe. On préfere celle de Chio, lorſqu'on a beſoin d'un diurétique, & au contraire on aime mieux celle de Veniſe, lorſqu'il s'agit de déterger des ulceres intérieurs. Au reſte, toutes les térébenthines ont les mêmes propriétés en général, quoiqu'elles en ayent de particulieres, ſelon les différentes eſpeces d'arbres dont on les tire. On en tire beaucoup des ſapins & des pins, dont il y a pluſieurs eſpeces. Le baume blanc de Canada n'eſt qu'une térébenthine qu'on tire de la ſapinette.

Les baumes ne ſont que des eſpeces de térébenthines, ou les térébenthines ſont des eſpeces de baumes. Tout le monde ſçait que les baumes ont de grandes propriétés pour guérir les maladies, & pour conſerver les corps; c'eſt par le moyen de l'eſprit de térébenthine qu'on conſerve le mieux les préparations anatomiques.

On fait prendre intérieurement la térébenthine, ou les baumes, depuis deux grains juſqu'à douze, & on en donne quelquefois pluſieurs priſes chaque jour.

Il y a des occasions où certaines playes ayant assez suppuré, on les saupoudre de térébenthine cuite, ou de colophone en poudre ; ce qui les desséche, en les embaumant. CHAP. XLVII.

Térébenthine lavée.

La térébenthine lavée, n'est autre chose que de la térébenthine qu'on a agitée dans de l'eau, qu'on renouvelle plusieurs fois ; & selon les usages auquels on destine la térébenthine lavée, on se sert pour cette opération de différentes eaux : on se sert communément pour cela de l'eau rose.

On fait la térébenthine cuite, en cuisant de la térébenthine sur le feu dans de l'eau, jusqu'à ce qu'elle ait acquis la consistence de la colophone.

L'esprit de térébenthine ne convient pas à ceux pour qui il faut de la térébenthine lavée, parce que la térébenthine lavée n'est que la térébenthine qui a donné à l'eau une partie de ce qui fait l'esprit de térébenthine.

Par la même raison, il ne faut pas faire prendre la térébenthine cuite, à ceux qui ont besoin de l'esprit & de l'huile de térébenthine, parce que la térébenthine communique à l'eau

CHAP. XLVII.

dans laquelle on la fait cuire, ſa partie ſaline & ſpiritueuſe, à l'aide de laquelle elle perd par l'action du feu une partie de ſon huile.

Souvent dans les longues maladies le croupion des malades s'échauffe extérieurement, & s'écorche quelquefois, ſur-tout lorſqu'ils laiſſent aller ſous eux; lorſqu'il n'y a que de la rougeur, il ſuffit de baſſiner avec du vin, & quand il y a écorchure, il faut ſe ſervir de crême douce, ou de ſuif, ou de cérat: mais lorſque la playe eſt creuſée, il faut ſe ſervir d'une eſpece d'onguent, fait avec de la térébenthine délayée avec le jaune d'oeuf. On y ajoute de l'huile roſat, ou du ſuif, & de l'eau-de-vie, ou de l'eau vulneraire.

On fait quelquefois prendre la térébenthine dans des lavemens, après l'avoir délayée dans un jaune d'œuf. On fait un lavement déterſif & calmant, avec une décoction de millepertuis, dans laquelle on délaye deux ou trois gros de térébenthine, délayés dans un jaune d'œuf, & un demi-gros ou un gros de diaſcordium de Fracaſtor.

CHAPITRE

CHAPITRE XLVIII.

De l'Eau de Goudron.

POUR faire l'eau de Goudron, mettez dans un vaisseau qui ait un couvercle, une pinte de goudron, & versez dessus quatre pintes d'eau pure, froide ; mêlez le tout ensemble avec une cuillier de bois pendant cinq ou six minutes ; ensuite couvrez bien le vaisseau, pour qu'il se fasse moins d'évaporation ; & laissez le tout en repos, pour que le goudron se précipite au fond, & que ce qui y est inutile, s'amasse à la surface de l'eau. Au bout de deux ou trois jours, découvrez le vaisseau sans le remuer ; écumez soigneusement l'eau, ensuite versez-la doucement par inclination dans des bouteilles, que vous boucherez bien, parce que l'eau de goudron est spiritueuse. CHAP. XLVIII.

La grande variété des cas où l'on employe l'eau de goudron, & les différences des tempéramens de ceux à qui on la fait prendre, obligent de pré-

parer différemment l'eau de goudron. On la fait plus ou moins forte, selon la saison, selon que l'on met plus ou moins d'eau avec le goudron, & selon qu'on les agite ensemble plus ou moins long-tems; on imagine bien que moins on mettra d'eau sur une certaine quantité de goudron, & que plus on les battra long-tems ensemble, plus l'eau de goudron qui en résultera sera forte, sur-tout si on l'a préparée en Eté; & au contraire elle sera plus foible, si on la fait en Hyver, si on y met plus d'eau, à proportion du goudron, & si on les bat moins ensemble.

L'eau de goudron ordinaire est claire, elle a une couleur légerement jaune, comme est la couleur de certains vins blancs.

Le goudron dont on s'est déja servi n'est pas propre à être employé une seconde fois pour faire de l'eau de goudron, à moins qu'on ne voulût en avoir de foible, ou qu'on n'employât de l'eau chaude pour la faire; le goudron qui a déja servi à cet usage, est d'un brun plus clair que celui qui n'a pas servi. Le goudron ainsi lavé, peut être employé comme on employe le goudron ordinaire, pour goudronner

les cordages des vaisseaux, & les vaisseaux même. CHAP. XLVIII.

Le goudron est la poix liquide qui se fait en brûlant des buches de vieux Pins, ou de vieux Sapins: ce qui en sort d'abord est le goudron; ce qui vient ensuite est la poix.

Il y a le goudron de Norwege, & celui de Virginie. Celui de Norwege est plus propre à faire l'eau de goudron, parce qu'il est plus spiritueux; il est moins épais, & il se mêle mieux avec l'eau, que ne fait celui de Virginie, qu'on tire de l'Epinette, qui est une espece de petit Sapin qui contient beaucoup de térébenthine. Il faut battre plus long-tems avec l'eau ce goudron de l'Amérique, que celui de Norwege; celui-ci coûte meilleur marché en France, que celui de Virginie.

C'a été dans les Colonies Septentrionales de l'Amérique qu'on a commencé à se servir de l'eau de goudron; & on l'y faisoit avec parties égales d'eau & de goudron; & chaque fois qu'on ôtoit de ce mêlange une prise d'eau de goudron, on y remettoit la même quantité d'eau commune. Le premier usage qu'on y a fait de l'eau

de goudron, a été pour les bestiaux; on la leur donnoit comme préservatif de la contagion. Ensuite on l'a donnée dans ce Pays-là aux hommes, pour les garantir de la petite-vérole.

Toute térébenthine & tout baume contiennent un acide qui est volatil, & qui est adouci en partie par l'huile balsamique, qui par le moyen de ce sel acide, est mêlée avec le principe aqueux; c'est ce qui fait une espece d'esprit, qui peut bien se mêler avec l'eau commune.

Il faut aussi avoir égard à la suye de bois qui est dans le goudron; cette suye est en partie dissoluble dans l'eau, & donne quelque propriété à l'eau de goudron.

On pourroit faire des eaux médicinales avec les baumes & les terébenthines, comme on en fait avec le goudron.

L'eau de goudron est une espece de savon fluide; ce savon est acide: *V.* les Chap. des Acides dulcifiés. Les acides coagulent les liqueurs des corps vivans, mais les huiles les résolvent; c'est pourquoi les savons acides n'épaississent point les humeurs, au contraire ils en fondent les embarras.

L'eau de goudron est acide & balsamique : elle tient des vertus du gayac. J'ai tiré par la distillation du gayac, un esprit acide joint à une huile noire, qui tient de la nature du goudron ; on peut juger de-là, que l'eau de goudron est bonne dans plusieurs cas de langueurs, causées par des maladies vénériennes ; elle est bonne aussi pour le Scorbut en général : on sçait que la décoction des sommités de Sapin & de Pin est apéritive, & propre à la guérison de certaines maladies scorbutiques.

On peut porter dans le sang de certains malades épuisés par la mauvaise qualité de leurs liqueurs, & par la foiblesse des fibres de leurs vaisseaux, un esprit balsamique propre à le purifier, en le ranimant, & en redonnant du ressort aux fibres nerveuses de leur corps, par le moyen de l'eau de goudron, qui est un cordial bon dans les cas de gangrenne dans le sang, &c.

On peut faire prendre utilement l'eau de goudron dans plusieurs des maladies pour lesquelles on prend certaines eaux minérales animantes, comme sont celles de Bourbonne. J'ai fait voir en donnant le résultat de

CHAP. XLVIII.

l'analyse que j'ai faite des eaux minérales de Plombieres, qu'une grande partie des propriétés des eaux minérales, vient de l'huile de Pétrole, qui a beaucoup des vertus du goudron. *Voyez* les Mémoires de l'Académie Royale des Sciences, année 1746.

L'eau de goudron réunit en elle deux grandes propriétés, l'une d'être tonique, en ranimanr les fibres, & l'autre d'être corrective, en purifiant les humeurs ; c'est par ces propriétés qu'elle est recommandable pour plusieurs maladies de l'estomach, pour certaines coliques, & dans des cas de de rhumatisme & de goutte.

On sçait que les baumes sont bons en général dans les maladies de poitrine ; c'est pourquoi l'eau de goudron est quelquefois utile dans ces maladies ; c'est le plus souvent pour l'asthme, lorsqu'il n'est pas uniquement convulsif.

On est redevable à George *Berkley*, Evêque de *Cloyne* en Ecosse, de l'usage de ce remede en Europe ; il en a publié un Traité, dans lequel il vante l'eau de goudron comme un remede universel. Pour donner une idée de l'estime qu'il a pour l'eau de goudron

& de la façon dont il la vante, il suffit d'en rapporter les paroles suivantes : *Comme cet ancien Philosophe, qui du haut des toits crioit à ses Concitoyens*, SONGEZ A BIEN E'LEVER VOS ENFANS, *Je voudrois*, dit M. Berkley, *me placer assez haut, & avoir la voix assez forte, pour crier à tous les infirmes*, BUVEZ DE L'EAU DE GOUDRON.

On doit la justice à *M. Berkley* de ne pas le regarder comme un charlatan; il a des idées en Physique qui sont singulieres, mais qui font voir qu'il a de l'esprit & de la lecture. Il étend beaucoup les propriétés de l'eau de goudron, mais il n'est pas bien étonnant qu'étant tout occupé de ce remede, & ne connoissant pas les autres, comme font les Médecins, il mette l'eau de goudron au-dessus des autres remedes. Les térébenthines & les baumes sont difficiles à prendre; l'eau de goudron nous donne l'idée d'une nouvelle façon d'en user intérieurement.

M. Berkley donne un conseil sage à ceux qui sont travaillés de longues maladies, c'est de s'armer de patience & de persévérance dans l'usage de l'eau de goudron, comme dans celui

CHAP. XLVIII. de tous les autres remedes, qui quand même ils sont sûrs, ne peuvent, par la nature des choses, opérer que lentement la guérison des maladies invétérées.

On prend ordinairement une pinte d'eau de goudron par jour; il faut la prendre en petite quantité chaque fois, plus souvent, & plus long-tems; étant prise ainsi, elle est plus propre à corriger le sang.

On s'accoutume peu à peu au goût & à l'effet de l'eau de goudron, en la prenant foible d'abord & en petite quantité. On la boit froide ou chaude, selon les différentes maladies pour lesquelles on la prend, & selon les différens tempéramens, & les différens goûts des malades qui la prennent. Il faut la boire chaude dans les coliques.

L'huile qui surnage lorsqu'on fait l'eau de goudron, & qu'on a dû écumer, doit être mise à part, pour servir à panser certains ulceres, & pour d'autres maladies externes.

M. Berkley, qui vit dans un Pays où les maladies de la peau sont très-communes, dit qu'il a appris par l'expérience qu'il en a faite, que l'eau de gou-

dron eſt bonne pour la gratelle, la galle, la lépre & les écrouelles. Dans ces maladies, on commence par boire pendant quinze jours de l'eau de goudron, enſuite on s'en ſert extérieurement, continuant toujours d'en boire.

On fait l'eau de goudron pour l'uſage extérieur, beaucoup plus forte que celle qui eſt pour boire; au reſte on la fait plus forte ou plus foible ſelon les circonſtances. Ordinairement on fait l'eau de goudron pour l'extérieur avec deux parties d'eau bouillante, ſur une de goudron, & on bat le tout enſemble pendant plus d'un quart d'heure; enſuite on laiſſe repoſer pendant ſix heures, & après ce tems on verſe l'eau par inclination.

On pourroit auſſi, pour pluſieurs maladies, mettre du goudron dans les bains, qu'on y fait prendre.



CHAPITRE XLIX.

Des Fleurs de Benjoin.

CHAP. XLIX. POUR faire les fleurs de Benjoin, réduisez en poudre grossiere de bon benjoin, & le mettez dans un pot de terre vernisé, que vous couvrirez exactement d'un cornet de papier; faites la sublimation par un feu bien doux, & d'heure en heure ramassez les fleurs, après avoir recouvert le pot d'un autre cornet. Continuez d'opérer ainsi, tant que les fleurs qui s'éleveront, seront blanches; vous cesserez lorsqu'elles paroîtront jaunes.

Le benjoin, ou *Asa dulcis*, *Benzoinum amygdaloïdes*, est une résine séche, qui dans la bouche, donne un goût gras & doux, & qui sur le feu, ou chauffée entre les doigts, exhale un odeur aromatique, fort agréable; c'est pourquoi on l'employe pour la composition des Pastilles qu'on fait, sur-tout pour brûler dans les Eglises. L'arbre qui produit le Benjoin, vient dans l'Isle de Sumatra; il a ses feuilles

semblables à celles du Citronnier : Chap. XLIX.
c'est pourquoi Jean Bauhin l'appelle, *Benzoinum, cujus arbor folio citri.*

Il y en a qui pour faire les fleurs de Benjoin, le mêlent auparavant avec le double de sable, qu'ils ont eu soin de laver & ensuite de sécher, avant que de le mêler avec le Benjoin.

Les fleurs de Benjoin sont en petites aiguilles, c'est le sel essentiel du Benjoin volatilisé; elles sont de la nature du sel essentiel du vin, c'est-à-dire du tartre, parce qu'il est acide & huileux, & qu'il ne se fond point dans l'eau; mais au reste ils different beaucoup entr'eux : le sel de Benjoin est volatil & aromatique, ce que n'est point le tartre.

Le sel de Benjoin fait par la méthode de M. le Comte de la Garaye, est dissoluble dans l'eau, & il est séparé de sa partie résineuse.

Il ne faut pas croire que les fleurs de Benjoin soient de la même nature que le Benjoin même : l'on décompose le Benjoin par cette opération. Si on met dans une cornue ce qui reste dans le pot, après la sublimation des fleurs, on en tirera une huile, & il

 restera dans la cornue une terre très-légere.

Si on veut avoir l'huile distillée de benjoin, il faut verser de l'esprit ardent de roses, ou de l'eau-rose sur du benjoin choisi & pulvérisé, & en faire la distillation à un feu doux, & enfin séparer l'huile de l'esprit qui en distillera.

On peut tirer une teinture rouge du benjoin par le moyen de l'esprit-de-vin; & si on verse de l'eau-rose dans cette teinture de benjoin, il se fait un *magistere* ou un *précipité*, d'une odeur fort agréable, & qui seroit fort utile dans plusieurs maladies de poitrine.

Les fleurs, ou le sel volatil de benjoin, se conservent difficilement blanches, & ce qu'on n'imagineroit pas, si l'expérience ne l'apprenoit, elles conservent d'autant plus difficilement leur blancheur, qu'on les tient dans un vaisseau plus exactement bouché: elles se conservent plus long-tems blanches, lorsque le flacon où on les garde est bouché simplement d'un papier; ce papier devient huileux par la suite: il y a apparence que c'est l'huile qui se jaunit dans ce sel; cette huile est plus

volatile, que ne l'est le sel. Lorsque le vaisseau est bien bouché, cette huile y circule, & elle y jaunit le sel; si au contraire il n'est bouché que d'un papier, elle se dissipe en partie, & le reste s'attache au papier. CHAP. L.

Vertus. Les fleurs de benjoin sont un remede cordial, qui fortifie la poitrine en la ranimant; mais il faut le donner prudemment, pour qu'il n'y porte pas d'irritation : c'est pourquoi l'usage en est suspect pour les malades qui ont la poitrine séche, sensible & échauffée. Les fleurs de benjoin sont bonnes au contraire, lorsque les poumons manquent de ressort, & qu'ils sont abreuvés & offusqués par des humeurs glaireuses, comme dans le cas d'un asthme humoral. Les fleurs de benjoin conviennent aussi, lorsqu'il s'agit de fondre des humeurs gluantes qui pourroient former des tubercules dans les poumons; c'est pour cet usage qu'elles entrent dans la composition des pilules de Morton.

Dose. La dose des fleurs de benjoin est depuis un grain jusqu'à huit.

CHAPITRE L.

De l'Elixir de Garrus.

CHAP. L.

POUR faire l'Elixir de Garrus, prenez une demi once de myrrhe en poudre ; verſez deſſus une pinte d'eſprit-de-vin rectifié, & laiſſez deux jours en digeſtion.

Mettez dans un autre vaiſſeau deux gros de Safran oriental ; verſez deſſus deux onces d'eau de pluye filtrée; laiſſez tremper pendant un jour, enſuite ajoutez y de la canelle fine, de la muſcade, & des clouds de girofle, en poudre fine, de chaque un ſcrupule ; laiſſez tremper pendant encore un jour.

Enſuite mettez dans le vaiſſeau, où eſt la myrrhe en digeſtion avec l'eſprit-de-vin, une once & demie de bon aloës tranſparent, & y verſez tout ce qui eſt dans l'autre vaiſſeau ; remuez le tout enſemble, & laiſſez infuſer pendant douze heures.

Enfin verſez le tout dans une cucurbite, à laquelle vous ajuſterez le chapiteau, & au bec du chapiteau un

récipient ; le lut des jointures étant sec, diſtillez toute la liqueur au bain-marie.

Prenez la liqueur qui a diſtillé, & la mêlez avec autant de ſirop de capillaires. Ajoutez-y de l'eau de fleurs d'orange, plus ou moins, ſelon la force de l'eau de fleurs d'orange, c'eſt-à-dire juſqu'à ce qu'on trouve que l'élixir en ait ſuffiſamment le goût.

Cet élixir dépoſe, c'eſt pourquoi il faut le laiſſer repoſer, & enſuite le verſer a clair. Si on veut lui donner une couleur plus brune, il faut y ajouter un peu de ſucre brûlé, ou y mêler un peu de la teinture, qu'on aura ſéparée de celle qu'on aura fait diſtiller.

La myrrhe ſe diſſout très-difficilement, c'eſt pourquoi il eſt bon de verſer l'eſprit-de-vin deſſus en deux tems, pour en mieux tirer la teinture. L'aloës ſe diſſout totalement dans l'eſprit-de-vin, & le ſafran donne fort aiſément de ſa teinture ; de ſorte que ſi on mêloit toutes les drogues enſemble, avant que d'y verſer l'eſprit-de-vin, ce diſſolvant diſſoudroit d'abord l'aloës, le ſaffran, & les autres drogues, & lorſqu'il en ſeroit chargé, il agiroit

 peu sur la myrrhe, qui est fort difficile à dissoudre. De grands Médecins persuadez que la myrrhe est un souverain remede dans bien des occasions, ont cherché différens moyens pour la dissoudre.

Lorsqu'on mêle l'élixir de Garrus avec un peu d'eau, on le rend & plus fort & plus agréable au goût. Cette observation me donne lieu de penser qu'on le feroit plus fort & plus agréable, si on employoit un sirop de Capillaires plus cuit qu'à l'ordinaire, & qu'ensuite on y mêlât de l'eau de fleurs d'orange foible, ou de l'eau pure, aromatisée avec de bonne eau de fleurs d'orange, & à laquelle on auroit donné une couleur rousse avec du sucre brûlé.

Pour faire l'extrait d'élixir de Garrus, on peut dissoudre dans de l'eau bouillante le marc restant, & passer par le papier gris la dissolution, & ensuite faire évaporer jusqu'en consistence d'extrait.

Mais je trouve un inconvénient dans cette façon de faire l'extrait d'élixir; c'est que la myrrhe reste presque toute sur le filtre, n'ayant pû être dissoute par l'eau; c'est pourquoi il est

plus à propos, lorſqu'on diſtille l'élixir de Garrus, de ne pas diſtiller juſqu'à ſiccité ; il faut diſtiller la liqueur à quatre onces près, qui reſtant dans la cucurbite avec les drogues, leur donnent une conſiſtence d'extrait ; il eſt vrai que dans ce marc non filtré on a en grumeaux la myrrhe, la muſcade, & le girofle, ſi avant que d'employer ces drogues, on ne les a pas miſes en poudre fine ; c'eſt ce qu'il faut avoir ſoin de faire, lorſqu'on veut en préparer l'extrait : on l'aura par ce moyen plus fin & égal. CHAP. L.

Vertus. Cet extrait eſt l'élixir de Garrus ſec, qui par conſéquent a ſes vertus ; tout le monde ſçait qu'elles ſont ſtomachales ; on l'employe dans les vomiſſemens & à la ſuite des indigeſtions, & pour fortifier l'eſtomac, & les inteſtins qui ſont les organes de la premiere digeſtion ; on fait prendre une cuillerée d'élixir de Garrus dans trois cuillerées d'eau commune, pour aider à la digeſtion ; dans de l'eau de menthe pour fortifier l'eſtomac ; dans celle de méliſſe, lorſqu'on veut rendre le remede plus cordial, & ami des nerfs.

Doſe. On fait prendre l'extrait, depuis

deux grains juſqu'à huit. Le tems le plus convenable pour le prendre, eſt immédiatement avant ſoupé.

L'élixir de Garrus, & ſon extrait, ne conviennent point à ceux qui crachent du ſang, ou qui ſont ſujets à quelqu'hémorrhagie que ce ſoit; ces remedes excitent les hémorrhoïdes & les régles.

Paracelſe a mis en vogue les élixirs; il en avoit de ſix ſortes : il appelloit l'un l'*Elixir du baume*, l'autre l'*Elixir du ſel*; il nommoit le troiſiéme, l'*Elixir de douceur*; le quatriéme, l'*Elixir de quinteſſence*; le cinquiéme, l'*Elixir de ſubtilité*; & le ſixiéme, l'*Elixir de propriété*.

L'élixir de propriété eſt le ſeul de ces élixirs qui ſoit en uſage, & même qui ſoit connu. Paracelſe faiſoit ſon élixir de propriété avec de la myrrhe, de l'aloës hépatique, & du ſaffran, en parties égales, qu'il faiſoit digerer pendant deux mois au feu de ſable; enſuite il en faiſoit diſtiller l'huile, qu'il mêloit avec autant de circulé, & il faiſoit digérer enſemble pendant un mois.

L'élixir de propriété ordinaire, qu'on trouve dans les boutiques, ſe

fait avec du saffran & de l'aloës, de chacun trois onces, qu'on mêle avec quatre onces de teinture de myrrhe, & qu'on fait digérer ensemble. CHAP. L.

On fait en Allemagne usage de cet élixir de propriété extérieurement, pour panser certains ulceres ; cet élixir nettoye les ulceres & les ranime, & il y facilite la formation de la cicatrice, lorsque les chairs sont revenues ; on peut l'employer utilement dans ces cas pour les ulceres vénériens.

Si on fait distiller cet élixir de propriété, on a ce qu'on appelle communément, *Elixir blanc*.

Si à l'élixir de propriété ordinaire on ajoute de l'esprit de souphre, on fait ce qu'on appelle communément, *Elixir de propriété avec acide*.

Paracelse dit que les élixirs sont des préservatifs internes contre la corruption, pendant plusieurs âges de plus, comme les baumes sont des préservatifs externes, qui conservent les corps pendant plusieurs siécles. Les elixirs, dit-il, conservent les corps vivans, comme les baumes conservent les corps morts ; & il ajoute, que si il est possible de conserver des corps morts, il l'est encore plus de conserver

des corps vivans. Ce fameux Chimiste pensoit que, comme l'arsenic surpasse en mal la nature, en détruisant les corps, l'élixir, au contraire, la surpasse en bien, en conservant les corps. Une des qualités que Paracelse exige du préservatif interne, c'est-à-dire de l'élixir, c'est de faire ressentir ses effets salutaires à toutes les parties du corps; il ajoute que l'action des élixirs est comme celle d'un levain, qui agit sur le corps, le conservant dans l'état où il le trouve, parce que l'effet des élixirs n'est pas de purifier, mais de préserver, ou d'entretenir.

J'ai crû devoir faire ici un précis de la Doctrine de Paracelse sur les élixirs, parce qu'elle est peu connue, quoiqu'on en parle beaucoup; ça été le sort de ce Chimiste, qu'on a beaucoup parlé, & même médit de lui, sans le connoître. Je ne prétends point en prendre ici la défense, je recommande seulement la lecture de ses écrits. Il n'y a point de Médecin Chimiste, & même il y a peu d'autres Auteurs, qui ayent aussi bien écrit de la Chirurgie que l'a fait Paracelse.

Fin du Tome premier.

TABLE DES MATIERES

Contenues dans ce Tome.

A.

C.

D.

E.

I.

L.

M.

Q.

R.

S.

T.

V.

Y.

Fin de la Table des Matieres contenues dans ce premier Tome.

ERRATA.

PAGE 3. La seconde Partie de ce Livre est partagée en vingt-quatre Chapitres; *lisez*, la seconde Partie de ce Livre est partagée en vingt-cinq Chapitres.

Page 4. La troisiéme Partie contient quarante-six Chapitres; *lisez*, la troisieme Partie contient cinquante Chapitres.

Dans la même page, plus bas. La quatriéme Partie est partagée en quatre-vingt onze Chapitres; *lisez*, la quatriéme Partie est partagée en cent-un Chapitres.

Page 39. Que fournissent; *lisez*, que fournit.

Page 66. Purgatifs, soit intérieurement; *lisez*, purgatifs, *&*, soit intérieurement, &c.

Page 70. *avant-derniere ligne*. Chap. XL. du Savon de Starkey; *lisez*, Chap. XLV. du Savon de Starkey.

Page 154. Dans de bon esprit-de-sel volatil de vipere; *lisez*, dans de bon esprit volatil de vipere.

Page 174. Ces sels volatils ne sont; *lisez*, ces sels volatils, en forme séche, ne sont.

Page 214. Injection calcinée; *lisez*, injection colorée.

Page 324. Pour distiller ces terres; *lisez*, pour dessaler ces terres.

Page 334. Hippocras; *lisez*, hypocras.



